Geist der Kochkunst

von

Joseph Konig.

Ueberarbeitet und herausgegeben

von

C. F. von Rumohr.

Maximum hoc opus naturae ordinem et cibos suos homini narrabimus —. Nemo id parvum ac medicum existimaverit, nominum vilitate deceptus.

C. Plinii Sec. nat. hist. proem. lib. XX.

Stuttgardt und Tübingen,
in der Cotta'schen Buchhandlung.
1822.

UNIVERSITAETS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

Vorrede des Herausgebers.

Univ.-Bibl. München

Der Verfasser der vorliegenden Schrift besitzt in seinem Fache, bei seltner Sachkenntniß und Geschicklichkeit, auch jenen Geist der Vergleichung, welcher ihm möglich machte, einer Sache, die scheinbar bloß auf der Anwendung beruhet, ihr Allgemeines abzugewinnen.

Indessen wird gerade die Ernstlichkeit und beynahe wissenschaftliche Strenge unsers Autors gar Manchem neu und befremdlich in die Sinne fallen. Denn die Kochkunst ist in den letzteren Zeiten nur selten in ihrer ganzen Bedeutung und nach ihrem vollen Einfluß auf das körperliche und geistige Wohlseyn des Menschengeschlechtes aufgefaßt worden. Zwar hatte man schon vorlängst versucht, dem Ackerbau und der Viehzucht eine wissenschaftliche Gestalt zu geben; es haben selbst die Dichter nicht verschmäht, für den Landbau sich zu begeistern; Staatswirthe endlich wetteifern täglich noch mit Menschenfreunden in dem Bestreben, alle Gattungen und Arten der nährenden Pflanzen und Thiere über die Erde auszubreiten. Doch blieb man, wie so oft geschieht, auf halbem Wege stehen, indem jenes wissenschaftliche, dichterische, staatswirthschaftliche Lärmen bisher in einem verschämten

Stillschweigen sein Ende nahm, sobald als man zum Kochen, oder zu der Verarbeitung derselben rohen Nahrungsstoffe gelangte, um deren Besitz man doch so eifrig bemüht zu seyn schien. Jene edlen Menschenfreunde gestatteten sich kaum, etwa mit der Erfindung von Armensuppen an das Licht zu treten, aus denen in diesen Zeiten eines niederschlagenden Ueberflusses der gemeinen Wohlfahrt keine wesentliche Vermehrung erwachsen kann. Denn aus leidiger Sentimentalität schämten sie sich zu bekennen, daß man so emsig wirthschafte, um den Leuten besseres Brodt und fetteres Schlachtvieh zu schaffen. Ja, sie wollten lieber ahnen lassen, daß alle Verbesserungen im Landbau nur darauf ausgehen, den Handel zu beleben oder den Geldumlauf zu befördern, als sich und andern eingestehen, daß überhaupt sehr viel daran gelegen sey, den Menschen eine bessere Nahrung zu schaffen.

Indessen bin ich weit davon entfernt, in jener edlen Scham, welche der größere Theil unserer Zeitgenossen bey Erwähnung des Kochens und Essens zu empfinden pflegt, ein zartes Gefühl für menschliche Würde zu verkennen. Gern stimme ich daher in den bekannten Gemeinspruch ein, daß der Mensch esse, um zu leben; nicht lebe, um zu essen. Allein folgt nicht eben daraus, daß der Mensch vernünftig essen und in der Wahl und Bereitung seiner Speisen, eben wie in allen anderen Dingen, sein Urtheil erproben müsse? Gewiß soll er aus Gesundheit freudig, aus Ueberzeugung mäßig, aus Verständigkeit gut essen; und vergebens wird man sich überreden wollen, daß eine Vernachlässigung des Essens, die geradehin aus der Trägheit hervorgeht, die Wirkung feiner Weisheit sey.

Allein, während ich mich bemühe, eine Geistesrichtung, der ich selbst den ersten Anstoß gegeben habe, gegen die Vorurtheile der Zeitgenossen in Schutz zu nehmen, kann ich nicht umhin, sehnsüchtig in die classische Vorzeit zurückzublicken. Diese in Allem gesund, unbefangen und gerade heraus redend, berühret die Kochkunst ohne Schaam und Furcht, wie jeden anderen Gegenstand, der mehr oder minder auf das Wohlseyn der Menschen einwirkt. Die Homerischen Gesänge schildern uns die Schmäuse der Helden mit sichtbarem Wohlgefallen an der saftigen, dem kräftigen Urgeschlechte wohlangemessenen Nahrung. Gastmahle geben späterhin den Hintergrund philosophischer Untersuchungen. Die Beschaffenheit und Wirkung der Nahrungsstoffe beschäftigt endlich philosophische Aerzte und Naturforscher, unter diesen vorzüglich den Hippokrates *) und Galen; denn die Wahl und Bereitung der Speisen schien von jeher allen Aerzten **) wichtig, denen die Gesundheit des Menschengeschlechtes überhaupt am Herzen

---

*) Sprengel, Apol. des Hippias, Thl. I. S. 88. f. sucht dem Hippokrates die Bücher de diaeta zu entziehen, und will, daß sie von einem alexandrinischen Neuplatoniker herstammen. Indessen spricht gerade die Einfachheit der Nahrungsmittel, die in jenen Büchern beurtheilt werden, für ihr Alterthum, gegen ihre Neuheit.

**) Unter den neueren ärztlichen Arbeiten der Art zeichnet sich durch Eleganz aus: Lud. Nonni, Diaeteticon, sive de re cibaria lib. IV. Antv. 1646. 4to; durch Vollständigkeit aber Jul. Alexandrini salubrium, sive de sanitate tuenda Col. Agripp. 1575. fo. libri XVIII. et XIX. Letzteres vortrefflichste aller diätetischen Kochbücher verdiente eine neue Bearbeitung, mit Zuziehung alles dessen, welches der gegenwärtige Zustand des Lebens und der Wissenschaft begehrenswürdig macht.

lag. Im alten Rom aber erwarb die Einführung wichtiger Gemüsepflanzen berühmten Geschlechtern die Beynamen: Lentulus, Piso, Cicero; und die römische Literatur erfüllte sich mit den herrlichsten Andeutungen zur Geschichte der Kochkunst der Alten, welche von neueren Archäologen noch lange nicht genügend benutzt worden sind.

Ganz anders, und wenn gleich an sich selbst weniger würdig, doch mit ungleich mehr Anspruch auf Würde des Gegenstandes, gehaben sich die Schriftsteller der meisten neueren Nationen. Kaum wagte noch hie und da ein Schäfergedichtlein mit einem Mahle aus Milch und Brodt hervorzurücken; doch ward auch die Kartoffel mehr als einmal besungen, gewiß nicht ohne Rücksicht auf ihre rundlichen, dem Schönheitssinne zusagenden Formen. Auch darf ich nicht übergehen, daß die Reisebeschreiber hier eine Ausnahme machen, und durch eine löbliche Eßlust und fortgehende Aufmerksamkeit auf alles Genießbare sich rühmlich auszeichnen. Allein, da Fahrten über Land und Meer den Appetit *) zu schärfen pflegen, und weil der Hunger die beste Würze ist, so möchte ihr Verdienst nicht gar zu hoch gestellt werden können; ja, man wird vielleicht annehmen dürfen, daß ihre anziehenden Schilderungen von mancherley Speisen und Mahlzeiten keinen wissenschaftlichen oder menschenfreundlichen Zweck haben, vielmehr reine Herzensergießungen sind.

---

*) Hievon wird man, ohne viel zu blättern, sich überzeugen können aus der gehaltreichen Compilation des Bergius über die Leckereyen. Aus dem Schwedischen ꝛc. Halle 1792. 8.

Niemand aber wird mißdeuten können, daß ich die unter uns überhandnehmenden Kochbücher oder Receptsammlungen nicht zu den Geisteswerken zähle, noch als einen Beweis anerkenne dafür, daß unsere Zeitgenossen auf eine verständige und würdige Weise sich mit der Kochkunst beschäftigen. Denn diese Bücher — sowohl die halbhin brauchbaren, als vorzüglich die Masse der völlig unbrauchbaren — sind sämmtlich entweder aus platter, unnachdenklicher Erfahrung, oder geradehin aus *) Compilation entstanden, und entbehren daher alles wissenschaftlichen Geistes. Ich enthalte mich, über sie mich weiter auszusprechen, und verweise in dieser Beziehung auf die Bemerkungen, welche unser Schriftsteller im Laufe seines Buches mittheilt. In jedem Falle würde ihm Unrecht geschehen, wenn man sein Werk mit jenen Kochbüchern in die Reihe stellen wollte. Freylich ist es ebenfalls nicht streng wissenschaftlich; sowohl seiner Form nach, als vorzüglich, weil es aus den Naturkenntnissen, aus der Chemie und Mechanik nicht alle Vortheile zieht, welche diese Wissenschaften der Kochkunst gewähren könnten. Indessen enthält sein Buch doch endlich einmal einige richtige Grundsätze; es sind darin treffende Bemerkungen und anwendbare Vorschläge verbreitet; kurz, die Kunst ist hier wenigstens auf dem Wege, sich selbst zu erkennen und ihre Theorie im Entstehen.

Die im Anhang verbreiteten kleinen Wahrnehmungen über Auftrag und Anordnung der Speisen, über die mo-

*) Ich könnte hier sogar Beyspiele von völlig abgeschriebenen, mit verändertem Titel herausgegebenen Kochbüchern anführen.

ralischen Ursachen, welche den Genuß erhöhen oder vermindern, die Verdauung begünstigen oder aufhalten, wurden höchst wahrscheinlich hinter dem Stuhle aufgegriffen, von woher die meisten Commensalen viel weniger beobachtet zu seyn wähnen, als im Durchschnitt wohl der Fall ist.

Der Antheil, den ich selbst an der Ausfertigung dieses Werkes genommen, ist verhältnißmäßig so gering, so gänzlich auf den äußeren Zuschnitt und auf vereinzelte Anmerkungen beschränkt, daß ich keinen Anstand nehmen durfte, dasselbe mit den voranstehenden Zeilen zu begleiten und mit einem — nach meiner geringen Einsicht — sehr gemäßigten Lobe in die Welt einzuführen.

Den edlen Deutſchen Frauen:

Frau Gräfin von Arco, gebornen Gräfin von Seinzheim.

Frau Gräfin von Arco, gebornen Gräfin Trauner.

Frau Gräfin von Lerchenfeld, gebornen Freyin von Grosſchlag.

Frau Gräfin von Seinzheim, gebornen Freyin von Frankenſtein.

Frau Gräfin de la Perouſe, gebornen Gräfin von Arco.

Der Freyfrau von Veningen, gebornen Freyin von Dalberg.

Einleitung.

Univ.-Bibl. München

Mehrere Reisen, zu denen meine früheren Dienstverhältnisse die Gelegenheit herbeyführten, verbunden mit einiger Belesenheit in älteren und neueren Schriften, welche mein Lieblingsfach behandeln oder doch berühren, veranlaßten mich, wahrzunehmen, daß die Kochkunst mit dem Nationalcharakter, mit der Geistesbildung der Völker, kurzum mit den allgemeinsten und höchsten Interessen des Menschengeschlechtes in Verbindung stehe. Es braucht kaum zu bekennen, wie sehr eine solche Wahrnehmung meinen Eifer für die Kunst und für die wissenschaftliche Betrachtung derselben anspornte.

In der That möchte die Behauptung nicht gewagt seyn, daß die Bildungsstufe eines Volkes jedesmal an dem Sinne und Verstande erkannt werden könne, der in der Wahl und Zurichtung seiner üblichen Speisen dem geschichtlichen Blicke sich darlegt. Von der ekelhaften Nahrung eines Eskimaux oder Koräken bis zu der schmackhaften und reinlichen Frugalität eines gebildeten, aber noch lange nicht überbildeten Volkes, giebt es unendlich viele Mittelstufen, welche, wenn man nur darauf Bedacht nehmen wollte, jederzeit der gesammten sinnlich-sittlichen Bildung der Nationen Stück für Stück entsprechen. Stumpfsinnige, für sich hinbrütende Völker lieben mit schwerverdaulicher, häufiger Nahrung, gleich den Mastthieren, sich anzustopfen. Geistreiche, aufsprudelnde Nationen lieben Nahrungsmit-

tel, welche die Geschmacksnerven reizen, ohne den Unterleib sehr zu beschweren. Tiefsinnige, nachdenkende Völker geben gleichgültigen Nahrungsmitteln den Vorzug, als welche weder durch einen hervorsprechenden Geschmack, noch durch eine schwerfällige Verdauung die Aufmerksamkeit zu sehr in Anspruch nehmen.

Diese Abweichungen durch alle Uebergänge und Abstufungen zu verfolgen, wäre des Schweißes der größten Geschichtsforscher nicht unwürdig. Uns aber liegt vielmehr ob, unser Werk gegen den Argwohn zu verwahren, als wolle es der Lüsteley der Reichen fröhnen; denn man ist nur zu sehr geneigt, wo vom Kochen die Rede ist, an Leckereyen zu denken. Im Gegensatze nemlich zu dem Wallfischfraße der Grönländer und zu ähnlichen verabscheuungswürdigen Rohigkeiten, pflegt bey den gesitteten Völkern, meist in Begleitung des*) manierten Geschmackes in der Literatur und Kunst, eine gewisse Ueberfeinerung der Kochkunst einzutreten. Und da jedes Aeußerste sehr bald seinen Gegensatz hervorruft, so zeigt sich diese Ueberfeinerung jederzeit in Begleitung der schnödesten Vernachlässigung, und es bilden sich in der Kochkunst gleichsam zwey Secten, die einander, wie Epikureer und Stoiker, eine Weile das Gleichgewicht

---

*) Nachfolgender Titel eines neueren höchst manierten Kochbuches möge das Oben bemerkte unterstützen:

Der aus dem Parnass ehmals entlaufenen vortreflichen Köchin, welche bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viele Jahre gedienet, Hinterlassene Und bißhero, bey unterschiedlichen der Löbl. Koch-Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg, zerstreuet und in grosser Geheim gehalten gewesene Bemerk Zettul; Woraus zu erlernen, Wie man tausend neun hundert acht und zwanzig, sowol gemeine, als rare Speisen: in Suppen, Musen, Pasteten, Brühen, Essigen, Saläten, Salsen, Sulzen, Vor-riechten, Neben-Essen, Eyern, gebraten- gebachen- gesotten- und gedämpften Fischen, Wildpret, Geflügel, Fleisch, auch eingemachten Sachen, Dorten

halten. Gerade aus diesem Gegensatze aber entstehen zwey ungeheure Laster: die Schlemmerey, und die, durch ihre größere Verbreitung noch ungleich verderblichere Schleckerey. Weit entfernt davon, diesen Aftergeburten jemals das Wort reden zu wollen, ist es vielmehr meine Absicht, ihnen durch meine Schrift entgegenzuwirken.

Unter Schlemmerey verstehe ich eine gewisse vergeudende Gefräßigkeit oder gefräßige Vergeudung, die vorzüglich solchen Reichen eigen zu seyn pflegt, welche ihre Glücksgüter einer kalten berechnenden Selbstliebe verdanken; welche mithin einer wohlwollenden, großmüthigen, belebend in jede menschliche Thätigkeit eingreifenden Verwendung ihres Ueberflusses *) durchaus unfähig sind. Der Charakter der Schlemmerey ist die Begier nach allerley kostbarer Atzung, mit Hintansetzung des Vorzüglicheren, wenn dieses gerade nahe liegt und wohlfeileren Preises zu haben ist. Ferner gehört es zur Schlemmerey, durch Seltsamkeit, Wechsel und Mannigfaltigkeit die Eßlust anzuregen, und durch allerley Künste der Verdauung nachzuhelfen. In allen diesen Launen und Künsten haben die alten Römer der Nachwelt ein Beyspiel gegeben, welches weder im Uebermaaße der Thorheit, noch in der Großartigkeit des Auf-

---

und Zucker-werk bestehend; Wohlgeschmack und Leckerhafft, nach eines jeden Belieben, zu zubereiten und zu kochen; auch zu welcher Zeit man alle Zugehörungen einkauffen, und bemeldete Speisen auftragen solle. Mit unermüdeten Fleiß zusammen gesammlet, und denen wohl-geübten Künstlerinnen zu beliebiger Censur, denen unerfahrnen aber zur Lehr und Unterricht durch alle Titul mercklich vermehret und nun durch öffentlichen Druck in dieser zweyten Edition vom neuen mitgetheilet. Nürnberg. In Verlegung Wolffgang Moritz Endters. Gedruckt bey Joh. Ernst Adelbülner. 1702. 4.

*) "Cur eget indignus quisquam te divite? quare
Templa ruunt antiqua Deum? cur, improbe, carae
Non aliquid patriae tanto emetiris avervo? » *Hor.*

wandes, jemals so leicht wird übertroffen werden. Wenigstens sind nirgend, seit dem Verfalle des römischen Weltreiches, wiederum so unermeßliche Reichthümer aufgehäuft, diese nirgend von so tief verdorbenen Menschen vergeudet worden; und es möchte schwer fallen, einen schicklicheren Mittelpunkt für die Vereinigung aller Leckereyen der alten Welt auszumitteln, als gerade Rom war. Indessen zeiget auch kein Beyspiel der alten und neuen Welt einleuchtender, daß alle Schätze und alle Leckereyen der Erde nicht genügen, um dem Schlemmer selbst, oder dem Volke, welches diese Schlingepflanze ernähret, eine gesunde und schmackhafte Nahrung zu gewähren; gerade weil eine falsche Ansicht der Kochkunst alle Vortheile eines wohlbesetzten Marktes augenblicklich aufhebt. Die römische Küche war in der That schon, als Horaz*) schrieb, im Begriff, die natürliche Bestimmung der eßbaren Dinge zu verkennen und überall in todte, übereinkömmliche Zurichtungen zu verfallen. Als aber Coelius Apicius um zwey Jahrhunderte später jenes Kochbuch verfertigte, welches allen modernen

---

*) — "laudas, insane, trilibrem
Mullum, in singula quem minuas pulmenta necesse est.

In den letzten Worten dieses Verses spiegelt sich die eiserne Gewalt des Hergebrachten, die Starrheit, welche bereits in der römischen Kochkunst einzutreten anfieng.

Ich weiß übrigens nicht, weßhalb einige Ausleger wollen, daß: pulmentum hier der jedem Gaste vorgelegte Theil, die Portion, sey. Wenn wir, nach dem Charakter der ausartenden römischen Küche, annehmen, daß dieser Fisch als ein Gehäckfel, oder als eine durchgetriebene Speise, in einzelnen Fricandellen aufgetragen wurde, so erscheint die Verschwendung der Schlemmer, welche Horaz bezeichnet, in einem viel grelleren Lichte. In der That wurde dieser Fisch nicht in seiner natürlichen Gestalt aufgetragen. Apicius lib. IX. cap. XIII. (de mullo): "et si volueris in Formella piscem formabis, — und Seneca epist 95. — "torti distractique sine ullis ossibus mulli." —

in der Form und Richtung zum Muster diente, da war bereits jegliche Spur von Würdigung der arthaften, jedem Nahrungsstoffe eigenthümlichen Güte verschwunden; da schien es der Gipfel der Kunst zu seyn, den Charakter jeglicher Speise durch Mischung und Verarbeitung zu vernichten. Doch möchten selbst jene in heißer Asche gebratenen Rüben, bey denen die Abgeordneten Samniums den großen Curius antrafen, einem unverdorbenen Gaumen ein sehr schmackhaftes Gerichte scheinen, im Vergleich mit den überpfefferten Brühen und Gehäckseln, welche Apicius anempfiehlt.

Folgendes ist ein Beyspiel seiner zerstörenden Kochart.*) "Brate Schweinsleber, und reinige sie darauf von allem Häutigen; vorher jedoch zerreibe Pfeffer, Raute und Fischsülze,**) und darauf thue deine Leber, und vertreibe und mische es eben wie die Fleischklöße. Bilde Klöße daraus,***) wickele sie mit einzelnen Lorbeerblättern in ****) die Netzhaut, und hänge sie in den Rauch so lange, als Dir beliebt. Wenn Du sie essen willst, so nimm sie aus dem Rauche und brate sie von neuem. Wirf sie in einen trockenen Mörser, auch Pfeffer, Liebstöckel, Majoran, und

*) Apicii Coelii de obsoniis etc. cum annot. Mart. Lister. Amstelod. 1709. 8. Lib. II. cap. I.

**) Liquamen; hier für garum, etwas unserer Soya Verwandtes. S. Lister zum Apicius.

***) So supplire ich aus dem Sinne und vorzüglich aus dem nachfolgenden Plural: involutantur, der eine nicht namentlich ausgedrückte, aber intendirte Veränderung des Objectes anzeigt!

****) — In omentum et singula involuentur folia lauri; Lister meynt, die Klößchen seyen in einzelne Lorbeerblätter eingewickelt worden, und übersieht das vorangehende: in omentum, welches sich ungleich besser zum Einwickeln eignet, als die spröden Lorbeerblätter, die nur durch Hülfe der Netzhaut mitgehn. Ein ähnliches, doch einfacheres Gericht ist noch jetzt in Italien üblich.

zerstoße es. Gieße etwas Fischsülze daran; thue gekochte Gehirnlein hinzu, vertreibe es fleißig, damit es keine Fladern habe. Wirf fünf Eydotter dazu und treibe es gut zusammen, so daß es einen einzigen Körper bilde; mische es mit Fischsülze, schütte es in eine eherne Pfanne und koche es darin. Wenn es gekocht ist, so schütte es auf einen reinen Tisch und schneide es in kleine Würfel. Wirf Pfeffer, Liebstöckel und Majoran in einen Mörser und zerstoße es in einander. Mische Alles in einen Breykessel und lasse es darin heiß werden. Nachdem es heiß geworden, ziehe es hervor, zerarbeite es, binde es und schütte es in eine Schüssel. Streue Pfeffer darüber und trage es auf."

Selbst angenommen, wie mir nicht unwahrscheinlich ist, daß diese flüchtige Uebersetzung hie und da die Meynung des schwierigen, auch wohl verdorbenen Textes nicht wiedergebe, so bleibt doch so viel übrig, daß wir eine vollkommen mumienhafte Austrocknung und Ueberwürzung nicht verkennen können.

Ganz anders freylich mußte die römische Küche beschaffen seyn, als Cato in sein Buch vom Ackerbau manche Vorschriften zu häuslichen Mehl- und Gemüse-Speisen einwob. Selbst Horaz *) durfte noch ausrufen:

— Necdum omnis abacta
Pauperies epulis regum.

Dahingegen stellt schon Athenäus **) mit Beschämung seine eigene, gegen Apicius gehalten, höchst einfache Kochart der hohen Simplicität der Homerischen gegenüber. Wir lernen also aus dem Apicius, noch weniger aus den Schwelgereyen des Helagabal — bey Lampridius — die goldne Zeit der griechisch-römischen Kochkunst durchaus nicht kennen. Es ist daher ein Irrthum, aus jenen über

*) Sat. II. 2.

**) Deipnosoph. lib. I. XXX.

dieſe zu entſcheiden, wie ſchon mehr als einmal geſchehen iſt. Die hie und da angeſtellten Verſuche, auf apiciſche Art zu kochen, welche Smollet im Pickle ſo witzig verſpottet, ſcheiterten aber nicht allein an der innern Verkehrtheit jener ſpätrömiſchen Kochart; vielmehr auch an dem Mangel an jenen kräftigen Sülzen und Säften der Seethiere, welche die Alten in der Küche verwendeten, und ganz vorzüglich an der höchſt unwahrſcheinlichen Vermuthung, daß ein den Meneren ungewiſſer, gewürzhafter Pflanzenſaft, den die Alten ſehr häufig verbrauchten, die unbeliebte Asa foetida unſerer Apotheken ſey.

Doch behielten auch die ſpäteren Alten, bey aller Mengerey, doch immer einigen Sinn für die eigenthümliche Güte und Schmackhaftigkeit der eßbaren Naturſtoffe. Selbſt Apicius lehrt uns, das Gemüſe ſchön grün zu ſieden, worin die Italiener noch heut zu Tage Meiſter ſind, und Athenäus bratet nach uralter Weiſe ſeine Zwiebeln in heißer Aſche. Noch jetzt bäckt der Italiener die Zwiebeln, die Beten, die Kürbiſſe, die Liebesäpfel, aus Ueberlieferung, nach dem Brodte im Ofen.

Was wir nun auch gegen das Syſtem ſpätrömiſcher Kochlehren eingewendet haben mögen, ſo können wir dennoch nicht läugnen, daß uns Modernen die Vorrichtungen Achtung gebieten, welche die Römer gegen das Ende der Republik und in den erſten Jahrhunderten des Reiches getroffen, um Küche und Keller mit allen Leckereyen der Erde anzufüllen. Ihre Behälter*), in denen Fiſche aus allen bekannten Gewäſſern aufgezogen und gemäſtet wurden; die Verſetzung fremder Arten an das italieniſche Ufer; könnten unſeren Weichlingen wohl ein Erröthen abzwingen. Denn die neubeliebten Auſtern- und Paſteten-Poſten ertragen ſchwerlich den Vergleich mit jenen Vorräthen lebendiger

*) S. vorzüglich Plinius hist. nat. lib. IX. cap. LIV – LVI.; die Verſetzung des Scarus an die campaniſche Küſte im demſ. Buche, cap. XVII.

Fische, weil eine abgestandene Pastete oder eine grüne, stinkende Auster doch nur allein deshalb für einen Leckerbissen gelten kann, weil sie sich bemüht hat — gleich den Braten des Schlaraffenlandes — um hundert Meilen weit herbeyzureisen. Allein eben weil unsere moderne Schlemmerey ungleich beengter und kleinlicher, und mithin fast gegen ihren Willen vernünftiger geblieben ist, als die altrömische, scheint sie nur um so mehr im Kleinen begünstigt, gelehrt und ausgeübt zu werden. Denn es sind selbst die gemeinsten und scheinbar hausgebackensten unserer zahlreichen Kochbücher nichts weiter, als kleine Winkelinstitute der Schlemmerey, in denen wenig von dem die Rede ist, was jede gute Hausmutter, oder jeder andere Vorsteher einer Haushaltung wirklich zu wissen bedarf; vielmehr nur von allerley*) Vermischungen, Surrogaten und Verkleidungen, welche theils an sich selbst überflüssig sind, theils ihrer Natur nach der freyen, schaffenden Phantasie und

*) Ich bin weit entfernt davon, den Büchern dieser Art jegliche Brauchbarkeit abzusprechen. Ein bereits ausgebildeter Koch, der Urtheil besitzt und das Thörichte vom Vernünftigen unterscheiden kann, wird aus den Meisten Einiges erlernen können. So hat das bayerische Kochbuch (Regensburg, bey Daisenberger) eine systematische Tendenz und enthält viele nützliche Hausregeln. Allein es genügt, den einzigen Artikel der Hammelschlegel durchzugehn, um einzusehn, daß die Geschmacksverwirrung der Herausgeberin der apicischen nicht ungleich ist. Neubauers Kochbuch (München 1783.) ist der Form nach weniger wissenschaftlich, aber die Anweisungen sind im französischen Geschmack und brauchbarer. Die oberdeutschen Kochbücher mischen in Alles Zitronenschaalen, die norddeutschen aber Mandeln, Rosinen und Rosenwasser. Die Franzosen waren vor der Revolution auf den Teufelsdreck verfallen. Alles dieß schmeckt nach Manier und zwar nach schlechter. Mein Buch widerlegt jene im Ganzen, weßhalb ich mich nicht dabey aufhalten will, sie im Einzelnen anzugreifen.

dem subjectiven Geschmacke müssen überlassen bleiben. In der That gemahnt jenes ehrliche, hausmütterliche Ansehn der deutschen Kochbücher, bey ihrer tief versteckten, fast apicischen Verderbtheit, an unsere marktgängigen Romane und Tragicomödien, welche eben wie jene die innere Unsittlichkeit durch Sentiment und Treuherzigkeit sorglich zu überkleiden suchen.

Diese Kochbücher nun, oder besser diese planlosen Anhäufungen von allerley häufig höchst widersinnigen Vorschriften, sind unablässig bemüht, die National- und Provinzial-Gerichte zu verdrängen,*) welche jederzeit in der Volks- und Landesart begründet, und fast ohne Ausnahme schmackhaft und nahrsam zu seyn pflegen. Die neueren deutschen Kochbücher sind nemlich, ohne alle Ausnahme, Nachäffungen der französischen, wie dieß schon ihre barbarische, unnöthiger Weise durchaus französische Nomenclatur beweiset. Man sondere nur einige brauchbare Anweisungen zu wahren Landes- und Volksgerichten aus, welche man leicht aus dem Vaterlande des Schriftstellers, oder dieses aus jenen wird erkennen können, so bleibt auch den besten deutschen Kochbüchern nichts weiter übrig, als was man ungleich besser in jeder älteren französischen Anweisung zum Kochen auffinden wird. Die Franzosen nemlich sind, wenn nicht die ersten Erfinder, doch die Verbreiter aller Gehäcksel und Vermengungen. Wenn man diese liebt, so kehre man doch zur Quelle zurück, denn man wird sie dort noch immer reiner, einfacher und zweckmäßiger auffinden, als bey dem "Gesindel der Nachahmer."

Man gestatte mir, eine kurze Hinweisung auf die französische Literatur des Faches an diesem Orte einzureihen.

---

*) In Neubauers Vorrede wird der Landesküche Bayerns geradezu der Krieg erklärt. "Wer, sagt er, den alten Modum, zu kochen, nach dem heutigen brauchen wollte, würde ehender zu einer Bauern- Hochzeit, als herrschaftlichen Tafel seinen Fleiß angewendet haben."

Voran will ich bemerken, daß die Italiener, in allen Dingen die Vorläufer der modernen Geistesbildung, auch hierin den Franzosen vorgeleuchtet haben. Die italienische Küche war im sechzehnten Jahrhunderte bereits in hohem Maaße überfeinert; vielleicht schon früher, wie ich aus einzelnen Zügen, vornehmlich der Novellen-Literatur, vermuthe. Die Italiener hatten ihren vollen Kunstgeschmack und Schönheitssinn auf die Tafel übertragen, wie die Künstlerschmäuse der goldenen Zeit (s. den Osservatore Fiorentino) und jene auf Gelee gemalten Wappen bezeugen, durch welche die Gesandten Pius II. zu Siena beynahe vergiftet wurden (s. Novelle Senesi). Der oberste Mundkoch des heiligen Pius V., Bart. Scappi,*) gab um 1570 ein vortreffliches und lehrreiches Kochbuch heraus, dessen vereinzelte Bemerkungen sehr schätzbar sind, wenn gleich der Geschmack seiner Zeit sich bereits zum Manierten hinüberneigte. Gegenwärtig ist in der italienischen Küche nur das Volksmäßige lobenswerth; wo man mit Anspruch auf Feinheit kocht, ist Kampf zwischen Geiz und Uebermengung.

Jene ästhetische Feinheit der älteren italienischen Küche kam mit den medizeischen Prinzessinnen an den französischen Hof, zugleich mit dem Kunstgeschmacke und mit der vergeblichen Nachäffung der italienisch-spanischen Poesie. Von Frankreich aus gelangte sie frühe nach Deutschland, wie die Kochbücher bezeugen, welche um 1600**) zu Frank-

*) Opera di Bartol. Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. divisa etc. con il discorso funerale, che fu fatto nelle esequie di Papa Paolo III. 4to.

**) Unter diesen ist das folgende mit Holzschnitten von Jost Amman und Hans Burgkmair gezierte, eine wahre Prachtausgabe:

Ein new Kochbuch ꝛc. durch M. Marxen Rumpolt, Churf. Meintzischen Mundkoch, 1581. Gedruckt zu Frank-

furt gedruckt worden, und die Gaſtgebote des Commandanten von Hanau im Simpliciſſimus, dieſer unvergleichlichen Sittenſchilderung des dreyßigjährigen Krieges. Doch ſtand im Norden einer vollſtändigen Ausbildung feinerer Kochart jene barbariſche Neigung zur Völlerey entgegen, welche einer nothgedrungenen Mäßigkeit noch immer nicht gänzlich gewichen iſt. Ein beſtialiſches Saufen nemlich verdirbt den Magen, und ohne Geſundheit der Verdauung iſt Feinheit des Geſchmackſinnes nun einmal nicht denkbar.

Welchen Einfluß nun auch die Italiener vor Zeiten auf die franzöſiſche Küche ausgeübt haben mögen, ſo bleibt den Franzoſen doch das Verdienſt, die Fleiſchbrühe zur Grundlage aller naſſen Bereitungen erhoben und gerade hiedurch eine Unendlichkeit von Speiſen geſunder und

---

furt am Mayn, in Verlegung M. Marx Rumpolts und Siegmundt Feyerabendts. Fol.

Der Vf. dieſes Buches mag den Schlemmern ſeiner Zeit ſehr gut in die Hände gearbeitet haben; von dem häuslichen Bedürfniß iſt jedoch gar wenig die Rede. In der Wahl und Anordnung der Speiſen zu allerley kayſerlichen und fürſtlichen Banketten hat er mit dem erwähnten Scappi Vieles gemein. Ich werde in der Folge einige ſchöne Stellen aus dieſem ſeltenen Buche mittheilen.

Früher war zu Augsburg die Ueberſetzung eines italieniſchen Werkes gedruckt worden, unter dem Titel: Von der eerlichen, zierlichen, auch erlaubten Wolust des Leibes ꝛc. durch — Bapt. Platina von Cremona ꝛc., jetz gründlich aus dem latein verdeutscht durch M. Stephanum Vigilium Vadimontanum. Im jar 1542.

Zu dieſer alten Verbreitung italieniſcher Kochmanieren kam auch noch eine wälſche Vorſchneidekunſt. So giebt es z. B. ein: Trincier Büchlein. Das iſt eine Anweiſung, wie man nach Italieniſcher Manier allerhand Speiſen zuſchneiden und vorlegen kann. Dantzigk 1639. queerfol.

schmackhafter gemacht zu haben. Sowohl bey den Alten, als bey den neueren Italienern blieb die Fleischbrühe ganz unbenutzt. Denn Griechen und Römer besaßen eine große Menge mehr und minder feinen Olivenöles; dieses diente ihnen zur durchgängigen Bindung flüssiger und feuchter Speisen, und veranlaßte andererseits, wie noch im südlichen Europa, einen übertriebenen Verbrauch hitziger Gewürze, an welchem schon Plinius*) Anstoß nahm. Wo dieser Fettstoff für den Geschmack nicht ausreichte, bediente man sich der liquamina, der flüssigen Sülzen, welche man früher auch aus gesalzenen Birnen, bald nur noch aus kostbaren Fischen bereitete, wie noch der Orient. Jura und Juscula, wie sie Apicius hinreichend beschreibt, waren nichts weniger, als kräftige Fleischbrühe, vielmehr nur auf die Zunge berechnete Mischungen von Oel, von Säuren, von Gewürzen und Pflanzensäften.

Im Norden aber herrschte vor Zeiten, statt des Oeles, ein starker Verbrauch des Schmalzes, der Butter und anderer animalischen Fettstoffe. Die Franzosen allein, die nur an dem südlichsten Küstenrande gutes Oel, und an dem nördlichsten einige Butter erzielen, befanden sich in der Lage, den mangelnden Fettstoff ersetzen zu müssen. Dieser Zwang leitete sie, wie so oft auch in anderen Dingen sich ereignet, auf jene köstliche Verwendung der Fleischbrühe, welche in der Weltgeschichte Epoche macht; an welche der größere Theil der Europäer gegenwärtig so sehr gewöhnt ist, daß ihnen die verfeinerte Küche der Alten, oder auch die noch immer verwandte der neueren Spanier, Italiener und Griechen ein Greuel zu seyn scheint.

Ich besitze vom Jahre 1756 die Originalrechnungen des Hausstandes Ludwig XV., aus denen erhellt, daß die königliche Familie damals mit vieler Mäßigkeit speiste. Nur acht oder neun Gerichte wurden aufgetragen. Allein

*) Nat. hist. lib. XII. cap. VII.

zwey Dritttheile des in der Küche verwendeten Fleiſches wurden in Kraftbrühen für die Zurichtung des Uebrigen verwandelt. Dieß iſt nun freylich in dem Maaße nur in königlichen Küchen ausführbar; aber es ſpricht ſich darin die Tendenz der neueren Kochkunſt ungemein vernehmlich aus. Weniger vielleicht in einem gleichzeitig mehrmal wiederholten Buche, den Dons de Comus, welches neben der ächt franzöſiſchen Bereitungsart durch Fleiſchbrühe, zum Belege deſſen, was ich oben bemerkt habe, auch ſehr viele überfeinerte Gerichtchen auf italienſch aufnimmt. Siehe nur das Kapitel: Divers Entremets, wo alle rôties (beſetzte Brodtſchnitzchen, crustini) vorkommen, welche noch immer eine vorzügliche Zierde der italieniſchen Mahlzeiten ausmachen.

Erſt die franzöſiſche Revolution brachte mit dem dritten Stande zugleich die altfranzöſiſche Hausſuppe, den pot au feu, zu höheren Ehren. Er ward mit allem Recht der Stolz der franzöſiſchen Nation. Der Geſchmacksſinn, allmählig der ſtarken Würzen entwöhnt, ward wiederum feiner und reizbarer. Die neue Kochart ward nun, nicht ohne das Verdienſt der Franzoſen, immer weiter ausgebreitet. Zugleich veranlaßte die Vorliebe für die Engländer, vorzüglich in ihrer Wiedergeburt als Nordamerikaner, eine Annäherung an die engliſche Art zu braten, deren die franzöſiſche Küche nur zu ſehr bedurfte. Gewiß war ſie damals auf dem Wege, jener Vollkommenheit nahe zu kommen, welche mein Ideal iſt. Man findet noch eine Spur der Richtung dahin in den neueren Abzügen der pariſiſchen Cuisinière bourgeoise. Allein nach einem kurzen Rauſche politiſcher Schwindeley ward der immer rege Lebensgeiſt der Franzoſen von gewaltiger Hand genöthigt, ſeinen Scharfſinn an gleichgültigeren Dingen zu wetzen. Er fiel nun auf die Kochkunſt, an welche ſeit einigen Decennien mehr Witz und Erfindungsgeiſt verſchwendet worden iſt, als an die meiſten anderweitigen Zweige der neueſten Literatur franzöſiſcher Nation. Die

Richtung dieſer Werke*) geht auf Ueberfeinerung; ich rathe angehenden Kochkünſtlern, ſie nur mit Mißtrauen zu benutzen.

Die Franzöſiſche Küche iſt alſo von Alters her und gegenwärtig von neuem auf dem Abwege der Uebermiſchung. Vergleicht man aber die franzöſiſchen Kochbücher mit der

---

*) Folgende will ich des Beyſpiels willen namentlich anführen.

Almanac des Gourmands (der mit Lüſternheit Gefräßigen). Die erſten Probeſtücke gefielen durch ihre Munterkeit; in der Folge, nachdem es einen gewiſſen Kreislauf durchſchritten hatte, ermüdete das Werklein ſich ſelbſt und andere. Es giebt auch mehrere dichteriſche Verſuche in dieſem Felde. Nützlicher ſind:

Le cuisinier royal (wenn ich nicht irre, derſelbe, welcher ſonſt impérial hieß), ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les Fortunes. — Letzteres zeigt eine löbliche Richtung an. — Huitième édition revue et corrigée par A. Vard, homme de bouche. Paris chez Barba 1814. 8. — Richtige Benutzung der Gemüſe und Kräuter; Fleiſchbrühe, als Grundlage aller Verdünnungen.

Le pâtissier royal parisien etc. composé par M. A. Carême, de Paris etc. II. Tomes. 8. Paris 1815. Dieſes Buch iſt ebenfalls lehrreich, verliert ſich aber bereits in müßigen Spielen eines empörenden Luxus. Seine Richtung ſpricht der Vf. in folgenden Worten der Vorrede aus:

"Si notre tourmente révolutionnaire a été funeste aux progrès de notre art pendant une dixaine d'années, les suivantes lui furent plus propices."

Daß die franzöſiſche Kochart auch in England eingedrungen ſey, und wenigſtens von den Tafeln der Hauptſtadt die nationalen Gerichte habe zu verdrängen begonnen, ſiehet man unter andern aus: John Simpson, a complete system of cookery etc. third edition, London 1813. 8. — Der Vf. iſt nur ein Garkoch, der mit vornehmen Dedicationen ſich das Anſehn eines Fashionable zu geben ſucht. Auch das brauchbare Buch: A new System of domestic cookery etc. London 1812. 8., enthält neben dem Nationalen eine Anzahl franzöſiſcher Gerichte.

Mehrzahl der deutschen, so wird man die lehteren noch viel überladener finden, als ihre Vorbilder. Denn bey jeglicher Richtung des menschlichen Geistes pflegt es einzutreten, daß stumpfsinnige Nachahmung gerade die Schiefheiten ihres Vorbildes zu übertreiben strebt. In der That möchte es schwer fallen, in den besseren französischen Büchern ein Gegenstück zu manchen deutschen Recepten zu finden, die geradehin nach der Apotheke schmecken. Im Wienerischen Kochbuch z. B. fand ich Schampignons, Schallotten, Zitronenschaalen und Basilikum, mit mehr anderen, weniger hervorsprechenden Würzen in dasselbe Gehäcksel gemengt. Wer seine Geschmacksnerven nicht durch häufiges Tabackrauchen abgestumpft hat, oder überhaupt ganz phantaselos ist, dem wird schaudern vor dieser Verbindung des Lieblichen und Widrigen mit dem Bitteren und Zusammenziehenden.

Wo es nun jenen sinnlosen Anhäufungen der wunderlichsten Vorschriften gelungen ist, alle Nationalspeisen zu verdrängen, oder wenigstens sie zu verschlechtern; wo mithin von den meisten bürgerlichen Tafeln alle Genüglichkeit zu verschwinden beginnt: da tritt die Schleckerey, wie leider bereits in mehr als einer Gegend Deutschlands geschehen ist, gleichsam durch beyde Thorflügel ein. Die Schleckerey ist eine unregelmäßige Begierde nach allerley zufälligen Reizen des Gaumens; eine Bezahlung a conto an einen Magen, dem die landesüblichen Termine nicht mehr in vollen und hinreichenden Summen eingehalten werden. So lange genügende, ernährende und ergötzliche, der Landesart völlig angemessene Mahlzeiten einen frohen Familienkreis vereinigen, wird die Schleckerey vergebens an das Thor des mittelmäßig begüterten oder gewerbsamen Bürgers anklopfen. Eines guten und regelmäßigen Mahles gewiß, fällt es dem Hausvater nicht im Traume ein, seine Eßlust durch eine gehaltlose Leckerey zu verderben. Erst nachdem es ihm zur Gewohnheit geworden ist, daheim eine unschmackhafte, schlecht gewählte und schlechter geordnete Mahlzeit

zu erwarten, verläßt er die Arbeit in den beſten Morgenſtunden, um aus dem Schmutze eines Italienerkellers verſalzene und überſäuerte Biſſen hervorzuholen, deren Unverdaulichkeit den Mangel an geſunder Nahrung nur in ſofern erſetzt, als ſie alle geſunde Eßluſt zerſtört. Wie nun überhaupt von einem deutſchen Landſtriche zum anderen in Sitten und Gewohnheiten die größte Verſchiedenheit herrſcht, ſo iſt auch die Schleckerey mit ihren eigenthümlichen Gaſt- und Luſt-Häuſern bis jetzt nur in einigen Provinzen, vorzüglich aber in Oberſachſen, recht eigentlich zu Hauſe.

Ich fodere die Unglücklichen auf, welche dem Laſter der Schleckerey häufige Opfer zu bringen pflegen, die ganze Verkettung zu überdenken, in welcher ſie allgemach bis zur Unheilbarkeit verdorben worden ſind. Die ehr- und tugendſame *) Gattin richtet und ordnet ihre Mahlzeiten unverſtändig an, weil ihr keine nationale, auf eine vernünftige Verwendung und Zurichtung der Landesproducte gerichtete Kochkunſt überliefert worden iſt; weil ſie entweder einen äſthetiſchen Abſcheu vor dem Kochen hat, (was nicht immer mit einer Abneigung gegen das Eſſen verbunden iſt) oder weil ſie in Ermangelung einer lebendigen Kunſt den Geiſttödtenden Kochbüchern mit ihren lächerlichen Recepten ſich hingeben muß. Hieraus folgt zunächſt mancher häusliche Unfriede; die Mahlzeit, bis dahin der Moment einer fröhlichen Vereinigung der den Tag über verſchieden beſchäftigten Gatten, giebt nun die Veranlaſſung zu allerley albernen, leicht zu meidenden Verdrießlichkeiten. Bald koſtet es dem Nachbaren nur ein einziges Wort, um den bis hierher fleißigen Hausvater mit ſich auf den Markt, in die Apotheke, oder zu welchem andern beliebigen Giftmiſcher zu locken. Die üble Gewohnheit hat damit ihren Anfang genommen, und Geſundheit, häusliche Genüglichkeit, nicht

*) Vergl. Hauschronik. Hamburg, bey Perthes und Beſſer 1822. S. 16.

ſelten das bürgerliche Fortkommen ſelbſt, gehn nun ihrem gänzlichen Verfalle mit Rieſenſchritten entgegen.

Es giebt überdem auch eine häuslich-einſame und eine häuslich-geſellige Schleckerey. Der häuslich-einſame Schlecker unterhält eine fortwährende Verbindung mit Küche, Keller und Vorrathskammer; er meldet ſich auf den erſten Blick durch verdorbene Zähne, geſchwollene Augen, träumeriſches Ausſehn. Die häuslich-geſellige Schleckerey drehet ſich aber um jene neubeliebten Veſperbrodte, welche eine armuthſelige Vornehmigkeit unter den Namen von thé dansant, thé dégoutant u. ſ. w. in Umlauf gebracht hat. Gewiß wird das geiſtige Leben bey dieſen Gewohnheiten und Anſtalten weniger gut beſtehen können, als bey geſunden, derben, zwar wohlüberlegten, aber ſchnell beſeitigten Mahlzeiten.

Doch ungleich bedeutender in ihren Folgen iſt jene mehr beachtete Schleckerey deutſcher Gymnaſiaſten und Burſchen, welche den an ſich ſelbſt ſo unerheblichen Roſinen und Mandeln den Spitznamen eines Studentenfutters erworben hat. Freylich iſt die Schleckerey der ſtudierenden Jugend, welche hie und da ſogar mit dem ſogenannten Rappenfutter ſich begnügen muß, durchaus nothgedrungen, da noch bis jetzt kein Menſchenfreund die Mühe auf ſich genommen, auf den deutſchen Univerſitäten eine gründliche Verbeſſerung der Gaſt- und Koſthäuſer zu veranlaſſen. Die ungewöhnliche Ausartung der letztgenannten Anſtalten zwingt denn freylich die Studierenden zu allerley Zuckergebäck und anderen Näſchereyen ihre Zuflucht zu nehmen, weßhalb die Studierten von Schulen und Univerſitäten eine ſo von Grund aus verdorbene Verdauung hinwegzunehmen pflegen, daß ihnen ſpäterhin weder Brunnenkur noch Reitpferd jemals zu einem geſunden und freudigen Leben verhilft. Wer wird verkennen, daß hierin der erſte Beweggrund aller literäriſchen Fehden, Unzufriedenheiten und Partheyſachen verborgen liege.

Wenn nun der deutſche Studioſus hinführo nach Anleitung meines Buches in einer Meſſ, auf Art der engliſchen

Officiere, je zwanzig oder vierzig aus einem Säckel, kochen laſſen wollte, ſo würde nachkommenden Zeiten unſtreitig mancher Verdruß erſpart werden. Nur dürfen hieraus, wie ſich verſtehet, keine Hetärien *) entſtehen.

Wahrnehmungen dieſer Art, und der Wunſch, jenen großen Uebeln unſerer Zeit ſo viel, als noch möglich ſeyn mag, abzuhelfen, leiteten mich auf den Gedanken und erhielten in mir den Muth aufrecht, die Kochkunſt in ihrem Geiſte aufzufaſſen und auf ihre ächten Grundſätze zurückzuführen. Daß auch für die praktiſche Kochkunſt Alles davon abhänge, ihre Grundſätze richtig gefaßt zu haben, dieß erfuhr ich an mir ſelbſt, indem mein großer Meiſter und Vorgänger allein durch Aufſtellen und Feſthalten der Grundſätze aus mir einen brauchbaren Mundkoch bildete. Es war ſeine Maxime, daß die Anwendung der Vorſchriften, die er in unbedingter Allgemeinheit auszuſprechen pflegte, und daß überhaupt alle Uebergänge und Schattirungen der Kunſt der Phantaſie, dem Erfindungsgeiſte, der localen und individuellen Lage des Kochkünſtlers müſſen überlaſſen bleiben. Wenn es mir gelungen wäre, ſeine Grundſätze rein aufzufaſſen und darzuſtellen, ſo würde ich auch hoffen dürfen, in allen deutſchen Ländern, wo die Ueberlieferung einer nationalen Kochkunſt ſeit einiger Zeit unterbrochen war, eben dieſe bis auf einen gewiſſen Punct erſetzt zu haben. Es iſt daher meine Schrift vorzüglich ſolchen Frauen gewidmet, die ihrem Hauſe unmittelbar vorſtehen, oder doch in deſſen innere Thätigkeit aus dem Standpuncte einer geiſtigen Ueberlegenheit eingreifen, wie die vorangenannten Damen, welche die Beſchützung und Gönnerſchaft meines Werkleins gegen deſſen Verdienſt gnädiglich übernommen haben.

*) Der Ausdruck eines großen Regenten des Alterthums, Trajans. S. Plin. ep. XLIII. lib. X.

Geiſt der Kochkunſt.

Erſtes Buch.

Elemente der Kochkunſt. Thieriſche Nahrungsſtoffe.

Erſtes Kapitel.

Begriff der Kochkunſt.

Die Kunſt zu kochen entwickelt in den Naturſtoffen, welche überhaupt zur Ernährung oder Labung der Menſchen geeignet ſind, durch Feuer, Waſſer und Salz ihre nahrſame, erquickende und ergötzliche Eigenſchaft. Auf die Kochkunſt allein iſt daher jener berühmte Ausſpruch des Horaz anzuwenden, den man ſo oft von den höchſt nutzloſen und ganz einſeitig ſchönen Künſten der Poeſie und Malerey hat verſtehen wollen; nemlich dieſer:

"Vermiſche Nützlichkeit mit Anmuth."

Nützlich macht ſich die Kochkunſt, indem ſie den dauernden Zweck des Eſſens, Ernährung und Labung, unabläſſig verfolgt. Ergötzliches aber bringt ſie auf zweyerley Wegen hervor; zunächſt, indem ſie dem voranbenannten Zwecke nachgeht, denn alle nahrhafte und geſunde Speiſen ſind meiſt auch wohlſchmeckend; ſodann, indem ſie zu den bloß nahrhaften Gerichten und Speiſen eine paßliche Würze hinzufügt, ihnen dabey auch ein wohlgefälliges Anſehn giebt.

Uebrigens wird in den verſchiedenen Epochen und Schulen der Kochkunſt bald der eine, bald der andere Cha-

rakter vorherrſchend, und man könnte daher recht wohl im Kochen, wie in den ſchönen Künſten, einen ſtrengen, anmuthigen und gleißenden Styl annehmen.

Von dem ſtrengen Style erhielt ſich bis auf den heutigen Tag hinab manche Probe in den ächten Nationalgerichten. Was iſt z. B. der Rinderbraten der Engländer anderes, als ein Denkmal jener Vorzeit, die in den homeriſchen Geſängen ſich abſpiegelt? Saftig gebratenes Fleiſch lieben auch die uralten Chineſen, welche gleich den Engländern ein abgeſondertes, einſames, das Alte bewahrendes Volk ſind. Auf gleiche Art erhielt ſich ſeit Jahrtauſenden von China bis nach Italien bey allen, den Reis vorzugsweis anbauenden Völkern jene ſchmackhafte Zurichtung deſſelben, der Pillaw*), in welchem die Körner härtlich geſotten und wiederum abgekühlt, dann mit animaliſchem Stoffe noch einmal zum Feuer gebracht, gewürzt und völlig gar bereitet werden. Auf dieſe Weiſe zugerichtet, bewahrt ſich der Mehl und Zuckerſtoff, den dieſes treffliche Korn ſo reichlich enthält; die Nordländer jedoch, denen der Reis von fernher zugeführt wird, pflegen dieſe beſſeren Beſtandtheile gänzlich zu verkochen, und mit den ausgeſogenen mark- und geſchmackloſen Fibern ſich zu begnügen.

Der anmuthige Styl der Kochkunſt, ein Gipfel, auf dem es ſchwer iſt, lange zu verweilen, verbindet mit der Wahrhaftigkeit den Reiz und die Zierde. Dieſer Styl iſt es, den ich vorzüglich in's Auge zu faſſen bemüht bin. Dies iſt: le genre mâle et élégant, wie der vortreffliche Carême**) ſich ausdrückt.

Aber gerade aus dem anmuthigen Style pflegt der überfeinerte, gleißende hervorzugehn, der die Ernährung, den Gehalt, mehr und mehr vernachläſſigen, Alles in die Zierde und Zurichtung ſetzen wird. Dieſen Standpunct be-

*) Er war ſchon den Griechen bekannt: ſeine Erfindung muß jedoch in dem Reisbauenden Indien aufgeſucht werden.

**) Le pâtissier royal Parisien. Discours préliminaire, p. XV.

traten die Griechen schon sehr frühe; die Römer nahmen ihn später ein und vorzüglich damals, als Apicius das Vorbild aller modernen Kochbücher verfaßte. Sein Buch ist in mehr als einer Hinsicht merkwürdig. Zunächst, weil doch hie und da einige noch immer brauchbare römische Hausregeln darin sich anfinden, welche man vorzüglich aus den Schriftstellern vom Ackerbau ergänzen kann. Alsdann, wie schon bemerkt worden, weil es seinem Hauptinhalt nach, die denkbar größte Entartung der Kochkunst darstellt. Endlich, weil man daraus abnimmt, an welch' einen seltsamen Nebengeschmack der Mensch sich gewöhnen kann, wenn er, ohne zurückzudenken, oder sich selbst Einhalt zu thun, dem Reize der Neuheit sich hingiebt, und durch fortgehende Steigerung gleichsam das Neue neu zu erhalten strebt.

Zweytes Kapitel.

Von den allgemeinen Eigenschaften der eßbaren Naturstoffe.

Die eßbaren Dinge, nach ihren allgemeinsten Beziehungen auf den Menschen betrachtet, zerfallen in einfach ernährende, in einfach würzende und in solche, die beide Eigenschaften vereinigen.

Die Nahrhaftigkeit darf unter keinen Umständen, wie leider nur zu oft geschiehet, durch überkünstelte Bereitungen unterdrückt oder vernichtet werden. Im Gegentheil soll man jederzeit dahin streben, sie zu erhalten, zu entwickeln und zu erhöhen. Eben daher muß man auch vermeiden, die Nahrhaftigkeit eines Grundstoffes schon vor der Bereitung zu vermindern. Dies geschieht z. B., wenn man, nach deutschem Mißbrauch, das Fleisch und die Fische zu sehr wäscht, oder gar längere Zeit in kaltem Wasser liegen

läßt. Das Waſſer löſet nemlich den Leimſtoff auf und laugt beydes, Fiſche und Fleiſch, mehr und minder aus. Man ſiede nur, um ſich davon zu überzeugen, zwey Stücke deſſelben Fiſches; das eine, nachdem es eine Viertelſtunde im Waſſer gelegen hat, das andere aber ſogleich, nachdem der Fiſch zerſchnitten worden, und verkoſte darauf beyde. Auch das ſogenannte Blanſchiren iſt in den meiſten Fällen ein nutzloſer, durchaus aber ein die Nahrhaftigkeit vermindernder Gebrauch. Das Blanſchiren wird häufig auch da angewendet, wo ſein alleiniger Zweck, den Speiſen ein ſchöneres Anſehn zu geben, durchaus nicht erreicht werden kann. Allein man ſollte nicht einmal dem guten Anſehn die Nahrhaftigkeit und den Wohlgeſchmack der Speiſen aufopfern. Die Zierde iſt vielmehr nur in ſo fern wünſchenswerth, als ſie aus dem Charakter *) der Speiſe hervorgeht.

Die gewürzhaften (aromatiſchen) Eigenſchaften und die feineren Salze, welche in einem großen Theile der Nahrungsſtoffe enthalten ſind, müſſen ebenfalls vor der Auswäſſerung, und vorzüglich vor einer übergroßen Kochhitze bewahrt werden. Ungleichartige, oder ſich widerſtrebende Würzen ſoll man nicht durch einander miſchen, weil ſie entweder ſich gegenſeitig aufheben, oder einen widrigen Geſchmack hervorbringen würden. Dieſen höchſt wichtigen Grundſatz tritt man täglich in der Theorie, wie in der Praxis, mit Füßen.

Nahrungsſtoffe, welche zugleich ernährend und wohlſchmeckend ſind, muß man mit gedoppelter Sorgfalt behandeln, weil die flüchtigen Salze und Arome, welche ſie enthalten, bisweilen der Hitze weichen, welche man anwenden muß, um die ernährende Eigenſchaft vollſtändig zu ent-

*) Carême l. c. — "et de ce bizarre galimatias il masquaient des mets, qui n'avaient aucun rapport avec ces mauvais ingrédiens. Voilà l'ennemi du bien; voilà véritablement le décor que les gourmands détestent, et que le bon goût du jour rejette et désavoue!"

wickeln. Langsames Kochen ist hier das einzige Auskunftsmittel.

Es giebt aber auch eine vierte Classe von Nahrungsstoffen, welche bedürfen, von einer herben, oder wohl gar von einer schädlichen Nebeneigenschaft durch Waschen, Auslaugen, langes Kochen oder Ausdünsten befreyt zu werden. Die Kartoffel z. B., enthält in einigen ihren Arten einen giftigen Saft, in allen einen schädlichen. *) Im ersteren Falle ist man genöthigt, ihn durch Pressen auszusondern; im letzteren, der uns Europäer allein angeht, genügt es, die Kartoffel durch häufiges Waschen und längeres Auslaugen in frischem Wasser von ihrem Safte zum Theil zu befreyen, und den Ueberrest bey gelinder Hitze verdünsten zu lassen. Die Artischocke bedarf ebenfalls durch längere Wässerung von ihrem Gallenstoffe befreyt zu werden; gesalzene und lufttrockene Nahrungsstoffe befreyet man, wie jedermann weiß, durch Wässerung vom Nitrum, vom Salze und von der Lauge, in der sie etwa eingeweicht worden sind.

Von großer Wichtigkeit ist es, die Güte der rohen Nahrungsstoffe im Ganzen, wie im Einzelnen beurtheilen zu können. Selbst bey Dingen derselben Art ergiebt sich oft ein bedeutender Unterschied. Dieß beklagt schon Hippokrates *) als ein Hinderniß, von den Wirkungen der Nahrungsmittel allgemein gültige Auskunft zu geben. Es dient indessen der Geruch, die Betastung, das Ansehn, wenn diese Sinne durch Uebung geschärft sind, um den Einkauf und die Auswahl der Nahrungsmittel mit einiger

---

*) S. Alexander von Humboldt und andere gelehrte Reisende über die mehligen Knollen und Wurzeln, welche in Amerika angebaut werden. Vergl. A. A. Cadet de Vaux Abhandlungen ꝛc. aus dem Franz. Weimar 1822. S. 77. f. "Vom Vegetationswasser der Kartoffel."

*) Hippocr. de diaeta lib. III. — αὐτᾶν τε τῶν σίτων πολλὴ διαφορά.

Sicherheit zu beſorgen. Es würde zu weit führen, wenn ich an d. O. die jedem Koche höchſt wichtige Anatomie der größeren Schlacht- und Jagdthiere behandeln wollte. In der Ausführung dieſes Theiles unſerer Wiſſenſchaft ſind die engliſchen Syſteme der Kochkunſt vorzüglich gründlich.

Drittes Kapitel.

Vom Urſprung und von den erſten Erforderniſſen der Kochkunſt.

Die Bildung des menſchlichen Gebiſſes, welche, bey ſeltenen Ausnahmen *), den Freßwerkzeugen der Raubthiere gleicht; eben wie jene alte Ueberlieferung von einem urſprünglichen Jagd- und Jägerleben der Menſchheit; leiten darauf hin, die animaliſchen Nahrungsſtoffe, oder das Fleiſch, doch mit den fleiſchigen Baumfrüchten zugleich, als die urſprünglichſten anzuſehen, und daher vor allen andern zuerſt in Betrachtung zu nehmen. In der That enthält das Fleiſch der Thiere, chemiſch oder diätetiſch betrachtet, den verhältnißmäßig größten Antheil ernährender Grundſtoffe. Uns kommt es jedoch nur darauf an, wie die Nahrſamkeit des Fleiſches am Zweckmäßigſten durch die Kunſt entwickelt werde.

Wilde, dem thieriſchen Zuſtande nahe ſtehende Nationen pflegen die animaliſchen Stoffe ohne große Umſtände roh zu verzehren, wie die Patagonier in Anſons Reiſen. Kalmucken und Tſchergiſen, welche in der Kunſtbildung um einen Schritt weiter gekommen ſind, ſtreben ſchon dahin,

---

*) S. Blumenbach (Beyträge zur Naturgeſch.) über einige abweichende Mumien.

ihr Pferdefleisch zu erhitzen, indem sie darauf spazieren reiten. Gebildeten Nationen jedoch würde sowohl die ganze, als die halbe Rohigkeit äußerst widrig und ekelhaft seyn; ja es scheint, daß gerade die gebildete Lebensweise die Verdauung schwächt und das Bedürfniß einer künstlichen Hülfe hervorruft. Diese Hülfe, welche die Kunst einer verfeinerten oder geschwächten Verdauung zu leisten bemüht ist, erfolgt durch eine wohlvertheilte Einwirkung des Feuers, des Wassers und des Kochsalzes.

Seit vielen Jahrtausenden dienen die ebengenannten drey Elemente unzähligen Völkerschaften gleichsam zu ihren äußeren Verdauungswerkzeugen; man gewöhnt sich daher von Jugend auf daran, den angezündeten Heerd oder die Feuerstelle, nach welcher hie und da sogar die Familien gezählt und beschatzt werden, als ein Ding anzusehn, welches nicht wohl anders seyn könne. Indessen mußte eine sehr lange Zeit darauf hingehen, bis da irgend ein guter Kopf auf den Einfall gerieth, seine Jagdration an der Spitze eines Stockes zu befestigen, und sodann dem Feuer auszusetzen. Einmal erfunden, fand diese Verbesserung unstreitig schnelle und häufige Nachfolge.

Ein zweytes längeres Weltalter mußte vorüberschreiten, ehe man ein wasserdichtes, feuerfestes Geräthe, sey es aus Thon oder aus Metall, erfunden hatte, ohne welches das Sieden und halbfeuchte Dünsten überall nicht möglich wäre. Die Erhitzung des Fleisches an der Flamme, ja selbst der Gebrauch des natürlichen Kochsalzes, kann der Zufall die Menschen gelehrt haben. Wer aber ohne vorangegangene Erfahrung a priori auf den Nutzen des Siedens und auf den Gebrauch des Topfes schloß, war ohne alle Frage ein Geist von seltener Tiefheit. — Doch ist es möglich, daß der Topf ursprünglich nur zum Trinkgeschirre gebildet worden, und daß alsdann der Zufall oder der Vorwitz allmählich darauf hingeleitet hat, darin Flüssigkeiten zu erwärmen, und vermöge der letzteren eßbare Dinge mittelbar zu erhitzen.

In Beziehung auf unsere Zeitgenossenschaft ist nun freylich nicht mehr davon die Rede, ob wir Feuer, Wasser und Salz in unserer Küche verwenden sollen; uns gilt vielmehr nur die möglichst beste Beschaffenheit und angemessenste Verwendung jener Elemente.

Es ist mithin die erste und wichtigste Aufgabe, die Feuerstelle bequem anzulegen; aber gerade in diesem Stücke hinkt unsre übrigens wohlbestellte Baukunst; denn ein Kamin, der nicht raucht, ist fast so selten geworden, als ein Theater, in dem man gehörig hört. Wer nun zufälliger Weise in dem Besitze einer Küche ist, die nicht raucht, der mag sich wohl in Acht nehmen, sie einer freventlichen Neuerungssucht aufzuopfern; denn der erste Stein, den man daran verrücken würde, möchte schwerlich der letzte bleiben, der überhaupt des Verrückens bedürfte.

An einem guten Feuerheerde — und gut ist ein solcher, an dem man kochen kann, ohne zu weinen — soll ein bequemer Platz für ein frisches, loderndes Bratenfeuer befindlich seyn, welches allenfalls auch mehrere Spieße mit hinreichender Hitze versehen möge. Zur andern Seite dieses centralen Gluthfeuers muß es einen Raum geben für Wasserkessel und allerley Hafen und Töpfe, damit die abwärts gerichteten Gluthstrahlen nicht etwa völlig verloren gehen. Gegen den Rand des Heerdes hin und in den vorgeschobenen Winkeln desselben setze man Kasserollenlöcher, oder Seitenkamine, in denen nur Kohlen verbrannt werden. Einige pflegen sich auf solchen vorgeschobenen Posten gewöhnlicher Meilerkohlen zu bedienen, welche bisweilen rauchen und jederzeit einen üblen Dunst geben, der nachtheilig auf die Gesundheit der Köche wirkt. Ich rathe daher, alle Kohlen am Gluthfeuer anzuzünden, und sie erst, nachdem sie recht ausgebrannt sind, in die Seitenkamine zu bringen.

Es sind in neueren Zeiten mancherley Sparheerde und Oefen erfunden worden, über welche man die bewährtesten physicalisch-mechanischen Bücher, z. B. des Grafen von

Rumford kleine Schriften, nachlesen kann. Diese nützlichen Erfindungen sind nur selten in Anwendung gesetzt worden, entweder weil man überhaupt nur ungern von seinen Gewohnheiten abgeht, oder auch weil man bey dem Hergebrachten sich wirklich besser befand. Allgemeiner verbreitet sind jene Kochöfen, die überall in Bauerhäusern und Gesindestuben des oberen Deutschlands sich vorfinden. Wenn die eisernen Platten, welche den oberen Theil des Ofens vom unten angebrachten Feuer absondern, nicht zu dünne sind, und mithin sich nicht zu jähe erhitzen, so eignen sich diese Oefen vortreflich zum Sieden, Dünsten, Backen und Warmhalten. Indessen haben sie auch zu jenen ausgedorrten Rohrbraten die Veranlassung gegeben, die man überall in Oberdeutschland antrifft, und welche verständige Hausmütter aus ihrem Küchenzettel verbannen sollten.

Allein in Sachen des Feuers entscheidet nicht allein der Heerd, vielmehr auch die Beschaffenheit des brennlichen Stoffes. Eine Gattung des Holzes hat vor der andern Vorzüge; das Buchenholz vor allen. Man muß ferner darauf Bedacht nehmen, daß immer ein überjähriges Holz zur Hand sey; denn saftiges, nasses Holz wird unwillig brennen und rauchen, mithin gar manche Speise verderben. Ich würde selbst rathen, jederzeit etwas recht trockenes Buschholz oder Reisig in Vorrath zu halten, weil es viele Fälle giebt, in denen man nur durch ein risches, schnell loderndes Feuer erwünschte Wirkungen hervorbringt.

Unter den übrigen Brennstoffen verdient die ächte Steinkohle*) den Vorzug; ja, wo gerade eine sehr gedrängte und heftige Hitze nöthig ist, wie bey den Ochsenschnitten und Ochsenbraten der Engländer, ist die Steinkohle jeder anderen Feuerung vorzuziehen. Je thoniger aber die Kohle, je unbrauchbarer ist sie zum Kochen, theils,

*) S. über die Steinkohlenarten: Raumer.

weil sie um so weniger Hitze ausgiebt, theils weil sie bey langsamerem Verbrennen nur um so mehr übeln Geruch veranlaßt, der den Speisen sehr leicht sich mittheilen kann. Torf, oder mit Erdharz durchdrungener todter Pflanzenstoff, ist in den meisten Fällen der Braun- oder Lettenkohle vorzuziehen, weil er mit minderem Geruch und schneller verbrennt, und, einmal verkohlt, den Geruch ganz zu verlieren pflegt. Man thut daher wohl, den Torf mit leichtem Holzwerk zu verkohlen, bevor man die Speisen daran setzt.

Holzkohlen sind ein vortreffliches Brennmaterial; sie erhitzen bis wenig unter dem Grade eines guten Steinkohlenfeuers, und sind dabey geruchloser. Doch muß ich angehende Kochkünstler darauf aufmerksam machen, daß nicht alle Holzkohlen redlich, oder nach den wahren Grundsätzen der Kunst verfertigt werden. Wenn sie aus zu nassem Holze, oder bey starkem Winde gebrannt werden; oder wenn geizige Köhler die Gluth erstickt haben, ehe alle todte Theile verzehret sind; so pflegt sich ein unruhiger Spuck- und Luft-Geist in den Kohlen zu regen, der sprühet, lärmt und knallt, wenn das Feuer angeblasen wird, und die Töpfe mit Staub und Kohlenstücken erfüllt.

Dieses von der Feuerung. Das Wasser aber, diese edelste Gabe der Natur und trefflichste Labung des Menschen, wird von den Neueren nicht mehr mit jener sorgsamen Liebe und Pflege behandelt, welche das classische Alterthum, ja sogar noch das Mittelalter auszeichnete. Die Trümmer großer Wasserleitungen, welche noch immer den ganzen Umfang des römischen Weltreiches bedecken, beweisen, daß die Römer nicht allein um die Menge, vielmehr auch um die möglich beste Beschaffenheit des Wassers bekümmert waren; denn die große Empfänglichkeit dieses Elementes veranlaßt, oft sogar bey nahe liegenden Quellen, die größte Verschiedenheit in seinen Bestandtheilen oder besser in seinen Beysätzen. Wie es nun überhaupt sehr wichtig ist, ein gutes Trinkwasser zu haben, so wird es

auch nicht weniger von Belang ſeyn, mit welchem Waſſer man koche; denn nicht jedes gute Trinkwaſſer taugt zum Kochen, eben wie umgekehrt nicht jegliches Kochwaſſer zum Trinken geeignet iſt. Zum Kochen nemlich eignet ſich nur ein weiches, wenig mit mineraliſchen Beſtandtheilen geſchwängertes Waſſer, und es iſt immer noch beſſer mit einem lauen, ſtehenden Waſſer zu kochen, als mit einem mineraliſchen; denn die fauligen Pflanzentheile des erſteren werden im Sieden theils durch das Schäumen abgeſondert werden können, theils bey beruhigtem Wallen im Grunde des Gefäßes einen Niederſchlag oder Bodenſatz bilden, während die mineraliſchen Waſſer im Kochen die in ihnen enthaltenen Salze und Säuren nur um ſo mehr auflöſen und den Speiſen mittheilen.

Es giebt nun freylich Niederungen, wie Holland, in denen man auf ein gutes Trinkwaſſer durchaus verzichten muß, und Gebirgsarten, die durchaus kein reines, brauchbares Kochwaſſer hervorzubringen im Stande ſind. In dieſen Fällen muß man ſich durch die Kunſt helfen; denn ein fauliges Waſſer kann durch eine raſche Bewegung in den Leitungen, ferner indem es durch Kohlen, durch Kies, durch poröſe Steinplatten geſintert wird, ungemein verbeſſert, ja der Vollkommenheit ſehr nahe gebracht werden. Es iſt nicht unmöglich, auch in den mineraliſchen Waſſern, ehe man ſie zum Kochen verwendet, durch hinreichend einfache und wohlfeile chemiſche Mittel einen Niederſchlag zu bewirken, der ſie ziemlich nutzbar macht. Eine ſolche Vorbereitung ſelbſt des Trinkwaſſers würde in manchen Gebirgsländern, welche, wie Kärnthen und Savoyen, der Krankheit der Kröpfe ausgeſetzt ſind, unſtreitig von großem Nutzen ſeyn.

Im Uebrigen liegt es nicht an mir, die Hausväter und Gemeindevorſteher über chemiſche Proben und Verbeſſerungen des vorhandenen oder etwa herbeyzuleitenden Waſſers zu belehren. Ich darf ſie vielmehr an dieſe Wiſſenſchaft, an deren Bekenner und vorzüglich an die practiſchen

Anweiſungen verweiſen, welche in mehreren lobenswerthen Büchern des Faches vorkommen.

Das Kochſalz endlich, obgleich in ſeinen Hauptbeſtandtheilen immer daſſelbe, iſt dennoch in Beziehung auf ſeine Beyſätze mannigfaltig verſchieden. Das edelſte Salz iſt ohne alle Frage das reine, in Maſſen vorhandene Steinſalz, unter dieſem hat das ſpaniſche den Preis. Seine Güte erprobt ſich in den Einſalzungen der Fiſche, z. B. der holländiſchen Heringe. Indeſſen iſt auch das Meerſalz ſehr eindringend und macht kleinere Salzfiſche, wie die italieniſchen und franzöſiſchen Sardinen, vollkommen gahr. Liſter, zum Apicius im neunten Buche und dreyzehnten Kapitel, rühmt den Gebrauch des franzöſiſchen Meerſalzes in engliſchen Einſalzungen der leckerhafteſten und dauerhafteſten Art. Zu allen Einſalzungen ſoll man nun jederzeit das beſte Salz nehmen, welches immer zu haben iſt, ſollte es gleich etwas theuerer ſeyn, als das gewöhnlichere. Die größte Ungleichheit findet ſich bey den Quellſalzen, indem ſie nicht ſelten einen zu großen Antheil von Thon und Kalkerde übrig behalten, je nachdem die Quellen mehr und minder reich ſind und ihre Salze mehr und minder kunſtgerecht bereitet werden. Ein gutes Quellſalz kündigt ſich auf den erſten Blick durch die Reinheit und Durchſichtigkeit ſeiner Kryſtalle an; das Meerſalz bleibt aber immer dunkelfärbig, weil es ein wenig Nitrum zu enthalten pflegt. Letzterer Umſtand iſt Urſache, daß man des Salpeters bey Einſalzungen mit Meerſalz gänzlich entbehren kann.

Da nun ein mehr und minder reichlicher Zuſatz von Kochſalz zur Entwickelung des Geſchmackes und der Zuträglichkeit der meiſten Speiſen erforderlich geworden iſt, ſo werde ich in der Folge die Anwendung dieſes Salzes, mit alleiniger Ausnahme der entſchieden ſüßen Speiſen, als nothwendig vorausſetzen, und nur ſelten in Erinnerung bringen.

Viertes Kapitel.

Von der Einrichtung der Küche, nach dem Bedürfniß gebildeter Völkerschaften.

Ich habe oben von den ersten Erfordernissen der Kochkunst gehandelt. Es steht damit in Verbindung, daß ich die Ordnung meines geschichtlichen Systemes unterbreche, um an diesem Orte auch der Geräthe zu erwähnen, deren eine Küche bedarf, die auf der Höhe der Zeit arbeitet.

Das erste Bedürfniß einer solchen Küche ist eine gewisse Anzahl kleinerer und größerer Spieße, welche sämmtlich dem auf mancherley Weise anlegbaren Bratenwender gehörig angepaßt werden können.

Dem Spieße ist der Rost verwandt. Ich rathe, mehrere von verschiedener Größe und von verschiedener Dichtigkeit des Gitterwerkes anzuschaffen, ja selbst zu feineren Bereitungen den einen und den andern mit Silber belegen, oder doch oberhalb glätten zu lassen. Denn das rauhe Eisen ist nicht wohl ganz rein zu erhalten.

Demnächst ist ein kupferner oder eiserner Wasserkessel zum Aufhängen, oder an seiner Statt ein umfassender Topf, durchaus erforderlich; denn man muß zum Reinigen der Gefäße, zum Abputzen des Geflügels und zu mancherley anderen Zwecken das siedende Wasser immer zur Hand haben. Ich werde in der Folge warnend bemerken, daß man hie und da manchen Mißbrauch vom siedenden Wasser zu machen pflegt.

Irdene Geschirre von mancherley Form und Anwendung, als Töpfe, Hafen, Tegel, Schaalen, deren ich nicht insbesondre erwähnen will, weil sie zu den gemeinsten Hausbedürfnissen gehören. Die große Wohlfeilheit der irdenen Geschirre veranlaßt, daß die Köche und Küchenmägde damit sehr fahrlässig umgehen und im Umsehen Alles zerbrochen

haben. Man sehe deßhalb fleißig darauf hin, daß sie die Gefäße dieser Art bedachtsam an ihren Ort stellen, damit sie keine Feinrisse bekommen, die nachher am Feuer zu Sprüngen werden. Auch nehme man beym Ankauf darauf Rücksicht, ob das irdene Geschirr eine Bleyglasur habe, oder nicht, denn diese Art der Verglasung ist der Gesundheit nachtheilig, wie ein vortreffliches Buch, der Tod in den Töpfen, zwar unwidersprechlich, jedoch nicht ohne die Gefahr zu übertreiben, in's Licht stellt. Freylich bedürften wir in Deutschland einer durchgängigen Verbesserung unserer Töpfereyen, etwa nach dem Muster der englischen Steingutgeräthe. Hie und da kocht man vorzugsweis in diesen, welche man gegen das Zerspringen von außen her mit Kupfer überzieht. Geräthe dieser Art erhitzen sich ungemein langsam und sind daher nicht für alle Bereitungen geeignet. Doch geräth die Fleischbrühe, das Dunstfleisch, die Kartoffel, kurzum alles, was langsam und ruhig behandelt werden soll, darin ausnehmend wohl.

Gegen die Geschirre von wohlverzinntem, nicht verbleytem Kupfer, welche so lange Zeit hindurch in den Küchen verwendet worden sind, erhob sich gegen die Mitte des verflossenen Jahrhunderts ein großes Geschrey. Unaufmerksame und unreinliche Köche hatten hie und da durch Grünspanvergiftungen Veranlassung gegeben, daß man laut und dringend ihre Abstellung begehrte. Hypochondrische Gelehrte bekämpften, doch vergeblich, die Vorurtheile ihrer Frauen, Köche und Hausmeister. Dies gab Gelegenheit zu ergötzlichen Vorfällen, welche in mehreren Büchern verzeichnet worden sind.

Es ist jedoch das metallene Geräthe durchaus erforderlich, wo man, wie so oft, einer schnellen Mittheilung der Hitze bedarf. Man hat das Kupfergeräthe daher mit dem Gußeisen ersetzen wollen. Indessen verkalkt sich auch dieses und wirkt sodann nachtheilig auf die Zähne und auf die Verdauung, nicht zu gedenken, daß eiserne Geräthe sehr leicht den Geschmack und die Farbe der Speisen ver-

derben. Ich glaube daher, daß man die Kupfergeräthe beybehalten, aber mit großer Reinlichkeit und Vorsicht behandeln sollte.

Eine oder auch zwey kupferne, wohlverzinnte Tortenpfannen, welche jedoch, wenn gleich unvollkommen, durch ein auf dem Heerde angebrachtes Rohr ersetzt werden können.

Mehrere eiserne Dreyfüße; vorzüglich, wenn es dem Heerde an Winkeleisen fehlte. Mehrere Mörser von Metall, Stein und Holz.

Eine, auch zwey Kasserollen von möglichst reinem Silber sind zu verschiedenen Speisen erforderlich, welche wir unten anzeigen wollen. Auch diese müssen sehr reinlich gehalten werden, weil der nicht zu vermeidende Zusatz von Kupfer leicht Grünspan auswirft.

Einige blechene Schüsseln dienen zu verschiedenen Zwecken, wie zur Unterlage von allerley Gebackenem. Es ist besser, die Vertiefungen hineinzuschlagen, weil sie alsdann nicht bedürfen, mit Bley gelöthet zu werden.

Einige blechene Puddingformen, die aber mit Zinn und nicht mit Bley gelöthet seyn müssen. Man kann ihrer jedoch entbehren, und den Pudding in reine Tücher geschlagen absieden.

Einige kupferne, wohlverzinnte Formen und Model, um allerley Mehlspeisen, Gallerte und Anderes darin zu bereiten, oder doch zu gestalten. Ich verstehe nicht, weßhalb man nicht schon längst die Formen für den Gallert aus Glas bereitet hat, da sie doch der Hitze nicht ausgesetzt werden, und da man die Farbe, Reinheit und Dichtigkeit des Gallertes in gläsernen Formen viel besser würde beurtheilen können, als in den kupfernen oder thönernen.

Eiserne Hafen und Kessel können bloß zum gemeinsten Gebrauche angewendet werden, weil sie den Speisen sehr leicht Geschmack und Farbe mittheilen.

Ein Durchschlag von Messing oder Kupfer und mehrere Haarsiebe, welche voraussetzlich sehr reinlich gehalten werden müssen.

Mehrere Reibeisen von verschiedener Feinheit, damit man nicht jegliches Ding auf demselben Geräthe aufzureiben brauche.

Eine geglättete Steinplatte mit hölzerner Rolle, um allerley Teig, zum Backen und Sieden, darauf zu verarbeiten. In Ermangelung der Marmorplatte bediene man sich eines guten, glatten Brettes.

Ein feiner Hobel, um Trüffeln in Späne zu hobeln. Gröbere, um das Kraut, Aepfel und Anderes aufzuschneiden.

Ein Hackbrett von hartem, wohlausgelaugtem Holze, mit seinen Rändern umher, damit das Gehäcksel nicht herabfalle. Hiezu gehört ein Wiegemesser mit gedoppelter oder mehrfältiger Schneide, ein Hackmesser, ein Stoßmesser mit schlangenförmiger Schneide. Hölzerne Kochlöffel, Küchenmesser und Handbeile; ein großes italienisches Fetthändlermesser, um Schinken, Salame, Beefsteaks u. A. in recht lange Streifen zu schneiden; kleine Hohleisen zum Ausstoßen der Gehäuse des Obstes, oder um allerley Kleinigkeiten in bestimmte Formen auszuschneiden; blechene Zangen und Formen, um dem Backwerke bestimmte Gestalten zu geben und Aehnliches. Endlich wird ein papinianischer Suppentopf und ein englischer Dampfkessel gerade nicht schaden können.

Alle diese Geräthe müssen sehr reinlich gehalten werden, welches, nach den Ermahnungen des trefflichen Neubauer *) zu urtheilen, nicht immer in deutschen Herrschaftsküchen der Fall ist. "Was für eine Ehre ist es nicht," ruft er aus, "wenn Herrschaften und andere Leute in die Küche kommen und sehen, daß alles glänzt wie Gold." Aber nicht allein die Ehre der Küche, auch der Geschmack der Speisen und die Gesundheit des Tischherrn hängen großentheils davon ab, daß alles Geräthe sogleich nach dem Verbrauche geputzt und gescheuert werde. Wenn gedachter

*) Allerneuestes Kochbuch. München 1783. 8.

Neubauer in dieſer Beziehung die franzöſiſchen Herrſchafts-küchen den deutſchen zum Muſter aufſtellt, ſo hätte er dabey die faſt durchgängige Reinlichkeit der baieriſchen Bürger- und Bauernküchen nicht unerwähnt laſſen ſollen, von der die Küche des Herrn Wirthes zum Hirſchgarten, unweit München, ein ſo erfreuliches Beyſpiel abgiebt.

Fünftes Kapitel.

Vom Braten im Allgemeinen.

Ich habe bereits angedeutet, daß der Braten höchſt wahrſcheinlich, unter dem Gekochten, die Urſpeiſe der Menſchheit iſt, und ſtelle denſelben eben deßhalb allen anderen Zurichtungen voran.

Der Braten im ſtrengeren Sinne iſt ein Stück Fleiſch oder Fett von warmblütigen Thieren oder Fiſchen, welches unmittelbar durch die erhitzte Luft, die ein gegebenes Feuer umgiebt, ganz gahr bereitet worden. Um die Austrocknung der Oberfläche eines Bratens zu vermeiden, pflegt man ihn mit ſeinem eigenen abfließenden Safte und Fette, oder mit dem zerlaſſenen Fette anderer Thiere, endlich ſogar mit Butter oder Oel anzufeuchten. Dieſe Behandlung, zugleich mit einer nachdrücklichen äußern Anſalzung während des Bratens ſelbſt, geben einem gebratenen Fleiſche einen beſonders hervorſtechenden Geſchmack, weßhalb man dieſe Speiſe, als die abgeſtumpfte Eßluſt anreizend und übrigens leichter verdaulich, erſt gegen das Ende der Mahlzeiten aufzutragen pflegt. Die Methode, welche die verſchiedenen Nationen beym Braten zu befolgen pflegen, ſind unter ſich abweichend; nicht alle aber ſind gleichmäßig empfehlenswerth.

Die engliſche, oder vielmehr die homeriſche Art zu braten, beruhet auf dem Kunſtvortheil, dem Fleiſche gleich anfangs durch eine ſchnell andringende Hitze einen Ueberzug

zu geben, welcher die Verdünstung der edleren, im Fleische enthaltenen Säfte und Salze während der nachfolgenden*) langsameren Erhitzung verhindert. Diese Art zu braten muß daher voraussetzlich an einem freyen Feuer vorgenommen werden, welches eine übelangewendete Knauserey aus vielen deutschen Küchen verdrängt hat; denn die Wirkung eines guten, flammenden Feuers kann weder durch die sogenannten Bratenmaschinen, noch durch das Rohr und den Ofen, am wenigsten aber durch den Topf oder Tegel ersetzt werden.

Da, wo die Feuerung sehr kostbar ist, kann der Rostbraten beschränkten Haushaltungen einigen Ersatz für den wirklichen Braten gewähren. Dünnere Fleischschnitte, wie

---

*) In dem ganz vortrefflichen Buche: Culinary Chemistry etc. by Fredr. Accum, operative Chemist etc. London, published by R. Ackermann. 1821, 8. befindet sich S. 83. eine Anweisung zum Braten, welcher Manche vielleicht nur um so eher Folge leisten werden, weil sie von einem Engländer herrühret. Hier wird nun angerathen, den Braten Anfangs weiter entfernt zu halten, dann immer näher zum Feuer zu bringen, damit er durchaus gahr werde. Diese Vorschrift widerspricht nun freylich der meinigen. Aber S. 90 fq. desselben Buches giebt uns derselbe Autor eine gründliche Vorschrift zum Braten auf dem Roste, wo, gerade aus denselben Gründen, welche ich oben für meine Methode angeführt habe, den Köchen anempfohlen wird, das Fleisch sogleich einer heftigen Hitze auszusetzen, damit seine Oberfläche sich zusammenziehe oder eine Kruste bilde, welche die Ausdünstung verhindert. Nun sehe ich in der That nicht ein, weßhalb bey einem Spießbraten weniger wünschenswerth seyn soll, den Gallertstoff und andere schmackhafte und nährende Säfte in dem Fleische zu erhalten, als bey einem Rostbraten. Uebrigens ist es nicht meine Absicht, die Oberfläche der Braten von Anfang her verbrennen zu machen; sie soll sich nur ganz leicht zusammenziehen, eine härtliche Haut bilden.

die bekannten Ochſenſchnitte (Beefsteaks) der Engländer, werden mit Vortheil über lebhaftem Kohlenfeuer auf dem Roſte gebraten. Jegliche derbe Fleiſchart, ja ſelbſt die meiſten Fiſche gerathen auf dieſe Weiſe ſehr ſchmackhaft. Nur muß das Feuer heftig glühen und es darf der Koch den Roſt nicht verlaſſen, damit er ſchnell und zeitig die Schnitte umdrehn und ſie gerade in dem Augenblicke abnehmen könne, wenn ſie ihren Punct erreicht haben, denn um wenige Secunden ſpäter möchten ſie bereits zähe geworden und gänzlich ausgetrocknet ſeyn. Schnitte vom Fleiſche der Rinder, Kälber und Hammel, oder von anderen fetten und ſaftigen Arten, ſoll man hiebey mit keinem fremdartigen Fette beſchmieren, was ihnen nur ihren reinen, arthaften Geſchmack benehmen würde, ohne ſie ſaftreicher zu machen. Schnitte von Fiſchen dahingegen bedürfen, wenn man ſie auf dem Roſte braten will, mit ſeltenen Ausnahmen, ein wenig mit friſcher Butter oder lieblichem Oele angenetzt zu werden. Gegen das Ende der Bereitung muß man dieſe letzteren noch einmal überſalzen; hiebey können ſie nach Belieben mit Semmelbröſel (Broſamen) beſtreuet werden, um das Fett aufzutrocknen, welches etwa auf der Oberfläche der Schnitte ſich geſammelt haben könnte.

Alle andern Surrogate des wahren Bratens, vorzüglich das Gebrätelte (Geſchmoorte, smothered) wird eine ſparſame Hausmutter wohl thun, ganz fallen zu laſſen. Der Dunſtbraten aber (auf italieniſch: stufato) iſt vielmehr als eine ſelbſtſtändig treffliche Speiſe zu betrachten. Wir werden unten ausführlicher vom Dämpfen oder Dünſten reden.

Sechstes Kapitel.

Von einigen besonderen Braten.

Zum eigentlichen Ochsenbraten ist eine große Masse um den Hüftknochen ausgelöseten Fleisches erforderlich. Je größer die Masse des Fleisches, je mehr concentrirt und verkocht sich im Innern derselben der thierische Leimstoff, je mehr erhalten sich die dem Fleische eigenthümlichen Säfte und Salze. Man lasse das Fleisch bey kühlem Wetter acht bis vierzehn Tage, bey warmem weniger, immer jedoch an einem kalten Orte hängen, damit es in sich selbst mürbe werde. Erst nach dieser Vorbereitung stecke man es an den Spieß, gebe ihm ein schnelles Feuer, feuchte es häufig mit seinem abfließenden Safte an, bis es gahr ist. Wenn eine solche Masse gebratenen Rindfleisches gehörig bereitet worden, so bleibt sie zwar sehr saftreich, giebt aber unter dem Schnitte, indem sich der röthliche Saft bey der ersten Berührung des Messers von der Faser trennt, ein weißes, zartes Ansehn, fast wie ein wohlgemästetes Kalbfleisch. Es ist aber auch hiezu erforderlich, den Rinderbraten nach Art der Engländer in sehr dünne Streifen aufzuschneiden.

Dieses Nationalgericht hat die Engländer in den Ruf gebracht, daß sie das Rohe lieben. Denn mehrere Völker des Continents bilden sich ein, daß ein saftreiches Fleisch durchaus roh seyn müsse, und halten das Fleisch nicht eher für hinlänglich gahr, als nachdem es so dürre geworden ist, wie ein Wespennest. Allein sie sind im Irrthume; ein guter Roastbeef ist nur darum so saftig, weil der Ueberzug, den ihm die erste schnelle Kohlenhitze gegeben, die Verdünstung der Säfte verhindert hatte.

In der Nothwendigkeit, mich auf wenige Personen einzurichten, habe ich häufig kleinere, aus dem Rücken

gehauene Stücke Rindfleisch am Spieße gebraten; die Fettdecke, die dieſe Stücke zu haben pflegen, ſo wie ſelbſt der anliegende Knochen, verhinderte die Ausdorrung, und es war ein erträgliches Surrogat des coloſſaleren Roaſtbeef.

Bey Nationen, welche eine größere Verſchiedenheit von Speiſen aufzutragen lieben, als wie die Engländer, kann man ohnehin nur an Wirthstafeln, oder in größeren Vereinigungen ſich darauf einlaſſen, jene unermeßlichen Fleiſchmaſſen aufzutragen. Wir verdanken dieſem Beweggrunde ein anderes ſehr artiges Surrogat des engliſchen Rinderbratens, welches, wenn mich nicht Alles betrügt, eine Erfindung der Franzoſen iſt: nemlich das Filet de boeuf, (auf deutſch: der Mürbebraten, Lungen- oder Lendenbraten). Man kann die Zartheit dieſes ausgeſuchten Stückes noch durch eine Beitze von Eſſig, Gewürz und allerley feinen Kräutern erhöhen; wem aber dieſer umſtändliche Geſchmack nicht behagt, thut beſſer, das Fleiſch einige Tage hängen zu laſſen und alsdann recht mürbe zu klöpfeln und ſo kurz als möglich zu richten (zuſammenzudrängen). Alsdann wird dieß Stück recht ſäuberlich geſpickt, und zuerſt bey raſchem, dann bey ſtillem Feuer ſo lange gedreht, bis es ſo gahr gebraten iſt, als einem beliebt. Allerley mehlige Gemüſe, als Kartoffeln, graue oder preuſſiſche Erbſen, auch wohl friſche, halbgereifte weiße Bohnen, dieſe mit Oel und Zitronenſaft, geben hiezu eine willkommene Beylage.

Junge Lämmer, Spanferkel, gemäſtetes Federvieh und andere Thiere, die eine ſtarke Fettdecke haben, wird man jederzeit mit Vortheil an einem ſchnellen Feuer braten, und ihnen dann ſpäter, bis zum Auftragen, nur eine mäßige Hitze laſſen, welche hinreicht, ſie warm zu halten, ohne ihnen durch Ausdünſtung zu viele Säfte zu entziehen.

Faſanen, Schnepfen und anderes Geflügel, welches gerade mehr fleiſchig als fett iſt, wird man mit einer Decke von feinen Scheiben friſchen oder geſalzenen Speckes bekleiden müſſen, welche ſich entweder wie ein Hemdchen zuſammennähen oder ſonſt befeſtigen läßt. Die Franzoſen

pflegen über dem Hemdchen auch wohl ein in Olivenöl getränktes Papier anzubringen, welches allerdings noch bey weitem mehr gegen die Austrocknung schützt. Das genannte leckere Geflügel erhält sich in einem solchen Habit ungemein saftreich und frisch; um ihm entschiedener den Geschmack eines Bratens zu geben, kann man das Hemdlein einige Minuten vor dem Anrichten halb auftrennen und die Hitze an die Haut dringen lassen. Ich brauche nicht daran zu erinnern, daß man den gewürzhaften Schnepfendreck während des Bratens auf geröstete Semmelschnitte träufeln läßt. In Italien nimmt man die Eingeweide halbgebraten aus dem Leibe der Schnepfen, hackt sie mit einigen Sardellen und feinen Kräutern, legt das Gehäcksel auf Semmelscheiben und läßt es dann in der Bratenschüssel vollends gahr werden.

Kalbfleisch, Hasen und Rebhühner, Kalbsleber und Aehnliches wird man mit besserem Erfolge spicken oder auf der ganzen Oberfläche mit kleinen Speckschnittchen durchziehn. Es ist besser, hiezu gesalzenen Speck zu nehmen, um jenen süßen Fleischarten einen angenehmen Gegensatz zu geben. Doch hängt dergleichen jederzeit von der Subjectivität des Tischherrn ab, welche jeder denkende Mundkoch nie aus den Augen verlieren wird.

Es kann aber auch der Fall eintreten, daß ein Bratenstück mehr Fett enthält, als angenehm oder zuträglich ist. Dieser Art ist der Aal. Am Trasimenischen See lernte ich eine sehr vortheilhafte Behandlung dieses Fisches kennen, die mehr und weniger glücklich auf alle fette Fleischarten angewendet werden kann. Nachdem er von der Haut befreyet und in Stücke geschnitten worden war, reihete man diese an einem Vogel-Spieße auf und legte den Spieß neben und über mäßigem Kohlenfeuer an. So bald die genannten Stücke des Aales, die man nicht allzu eng zusammenreihet, ihr Fett auszuschwitzen anfangen, beginnt man auch, sie mit einer Mischung von feingestoßenem Salze und feingeriebenen Brosamen (Semmel-Brösel) zu bestreuen,

und fährt damit so lange fort, als das Ausschwitzen des Fettes statt findet. Wenn diese Handlung mit vieler Aufmerksamkeit, und nicht, wie in den meisten Küchen geschieht, mit gedankenloser Fertigkeit vorgenommen wird, so incrustirt sich jedes einzelne Stück ganz ebenmäßig mit einem Ueberzuge, den man einige Minuten vor dem Anrichten durch Verstärkung des Kohlenfeuers etwas sperre (krokantroß) machen und nach Belieben mit etwas gestoßenem Pfeffer schärfen (pikanter machen) kann. Die Süßigkeit und Milde des Aales bekömmt durch die Kruste, zu der ich eben die Anweisung gegeben habe, einen sehr angenehmen Gegensatz, und sein schwer verdauliches Fett verliert sich theils in den trockenen Theilchen der geriebenen Semmelrinde, theils verschwitzt es sonst. Es muß auffallen, wie viel Vorzüge diese Art der Bereitung besitzt, und ich wünsche von Herzen, daß sie in Deutschland allgemein werde, und vorzüglich die Barbarey eines in Butter gebratenen oder geschmoorten Aales gänzlich verdränge. Aal am Spieße gebraten wird freylich auch in deutschen Kochbüchern anempfohlen, aber mit allerley künstlichen Vorbereitungen, welche dem guten Geschmacke entgegenstehn und dem Fische seine erforderliche Frische nehmen.

Auf dieselbe Weise behandle man in kleine, derbe Stücke geschnittenes Lämmer-, Hammel- und Schweinefleisch, welches dem schmackhaften Kjebab der Türken nicht unähnlich seyn wird, vorzüglich wenn man Schnitte von spanischen oder levantischen Zwiebeln zwischen den Fleischstücken aufreiht. Man kann auch, wenn man anders den Geschmack nicht zu stark findet, frische Lorbeerzweiglein, Salbey, Rosmarin oder andere bittere und aromatische Kräuter abwechselnd mit den Fleischstücken aufreihen, damit sie nicht zu nahe an einander stehen. Unter die Brosamen muß man etwas mehr Salz, als bey dem Aale, und nach Belieben ein wenig Gewürz nehmen, von der Art, welche der Herrschaft gerade am meisten gefällt.

Ich kann nicht umhin, auf dieſe Veranlaſſung der Art zu erwähnen, auf welche in Italien friſche Schweinelebern am Spieß gebraten werden. Man zerſchneidet dieſelben in derbe Stücke, umwickelt dieſe, nachdem ſie geſalzt, gewürzt, auch wohl mit etwas Kümmel beſtreut worden, mit der fetten Netzhaut des Schweins, und reiht dieſe Stücke, mit friſchen Blättern von wildem Lorbeer abwechſelnd, an einen Vogelſpieß. Dann dreht man ſie bey raſchem Feuer luſtig herum und trägt ſie auf, wenn ſie wohl gebraten ſind. Dieſes Gericht paßt ungemein zu einem herbſtlich-ländlichen Jagdleben; Städtern möchte ich es, als unverdaulich, widerrathen.

Brüſte von großem Geflügel, als Indianiſchen Hühnern (Kalekuten, Kuhnen oder Piepſtückeln), raſch abgeriſſen, nachdem man das Schultergelenk abgelöſet und die Haut rings um den Bruſtmuskel aufgetrennt hat, gerathen vorzüglich am Baumelſpieße und auf dem Roſte. Man muß ſie fleißig mit friſchem Schweinefett, guter Butter oder geruchloſem Oele anfeuchten, ſie gut ſalzen, und Acht geben, daß ſie in raſcher Bewegung bleiben, damit ſie nicht ſtellenweis verbrennen oder gar ausdorren. Dieſe Art von Braten giebt zu mehreren feinen Gemüſen eine paßliche, kräftig ſchmeckende Beylage. Die übrigen Theile des alſo geminderten Geflügels laſſen ſich in wohlgeordneten Haushaltungen mannigfaltig verwenden.

Siebentes Kapitel.

Von dem Annetzen oder Anfeuchten der Braten und von den Fettſtoffen im Allgemeinen.

Im Allgemeinen wird man wohl thun, die Braten ſo viel als möglich mit ihrem eigenen ausbratenden Safte und Fette anzufeuchten, in ſo fern es überall nöthig wird,

um ein übermäßiges Austrocknen der Oberfläche des gebratenen Fleisches zu verhindern. Denn jeder fremdartige Fettstoff wird, wenn auch nur sparsam angewendet, den reinen, arthaften Geschmack einer gegebenen Fleischart stören. Indessen giebt es viele bratbare Dinge, welche durch ihre natürliche Magerkeit, oder auch durch die Kleinheit ihres Umfanges dem Austrocknen mehr ausgesetzt sind, und mithin während der stärksten Wirkung des Feuers einer Tunke oder Schmiere bedürfen. Im letzteren Falle muß man sorgsam bedacht seyn, möglichst geschmack- und geruchloses Fett oder sehr gute Butter anzuwenden. Ein edles Olivenöl, zu dem man freylich in Deutschland nicht immer gelangen kann, in Ermangelung desselben ein frisches Mohn- oder Nußöl, ist für kleine Vögel eine vortreffliche Tunke. Es schützt auch bey der sparsamsten Anwendung hinreichend vor der, dem kleineren Geflügel so gefährlichen Austrocknung, nimmt das Salz sehr gut an und befördert das Sperrewerden der häutigen Oberfläche, während eben hiedurch das Innere äußerst saftig erhalten wird, wenn man anders das Feuer recht zu ermäßigen weiß. In andern Fällen würde ich den Gebrauch des Oeles widerrathen, theils weil es durch die Erhitzung zähe und harzig, mithin sehr unverdaulich wird; theils weil es im Kochen nicht selten einen Beygeschmack entwickelt. Beydes ist beym Annetzen der kleinen wilden Vögel weniger zu befürchten, weil hier ein Eßlöffel Oeles hinreichend ist, um einen ganzen Spieß voll feucht zu erhalten, und weil das Meiste noch abträuft oder bey raschem Feuer verdunstet.

Auf diese Veranlassung will ich die Ordnung unterbrechen, um von den Fettstoffen, welche so eben erwähnt worden, einiges Allgemeine zu bemerken.

Eine zu fette Bereitung der Speisen, zu häufiger Genuß der Butter, des Speckes, fetten Fleisches und was sonst dahin gehört, ist den meisten Personen schädlich. Wie sehr aber ein mäßiger Genuß des Fettes zur Erhaltung der Schlüpfrigkeit der Eingeweide, der Gelenke und anderer

organiſchen Theile erforderlich iſt, weiß ein jeder Arzt, und bezeugen die ärmeren Volksklaſſen aller ackerbauenden Länder durch den inſtinctmäßigen Trieb, ihre trockene vegetabiliſche Nahrung mit etwas Schmalz, Oel oder Butter anzunetzen. Die Begüterten, welche bey weitem mehr animaliſche als vegetabiliſche Stoffe zu verzehren pflegen, ſollen alſo, um das Gleichgewicht herzuſtellen, in ihren Küchen den Gebrauch des Fettes in eben dem Maaße zu vermindern trachten, als die Armen wünſchen müſſen, ihn zu vermehren.

Da man aber ſelbſt in der edelſten Küche den Gebrauch der Fettſtoffe nicht gänzlich vermeiden kann; ſo ſoll man den beſten und zuträglichſten zur Hand zu haben ſuchen.

Friſcher Speck ſoll von geſunden ausgediehenen, bey kühler Witterung eingeſchlachteten Schweinen genommen werden. Die Güte des geſalzenen und geräucherten Speckes wird man an der Dichtigkeit, an der Farbe und am Geruche erkennen.

Die Güte der Butter hängt theils von der Beſchaffenheit der Weiden, theils von der Art der Bereitung ab. Hollſteiniſche, holländiſche und ſchweizeriſche Butter verdienen den Vorzug, weil ſie die Verdienſte der natürlichen Beſchaffenheit und der reinlich-verſtändigen Bereitung vereinigen. Vieles trägt zu ihrer Güte bey, daß man den Rahm (die Sahne) ſchon von der ſüßen und friſchen Milch abnimmt. Aber wo die Milch weniger fett oder weniger häufig iſt, da pflegt man ſie unter dem Rahm gerinnen zu laſſen, um eine vollkommnere Ausſonderung alles Fettſtoffes zu bewirken. Indeſſen iſt es bey dieſer Behandlung unvermeidlich, daß die Sahne einen ranzigen Käſegeſchmack annehme, welcher der Butter verbleiben wird.

Mittelmäßige Butter kann durch wiederholtes Durchkneten in friſchem Waſſer oder durch fleißiges Abſchäumen bey gelindem Sieden um etwas verbeſſert werden. Butter, vorzüglich die herbſtliche, erhält ſich den Winter hin-

durch gesalzen, wie die holsteinische, oder durch Abschäumen, wie oben, von allem Käsestoff gereinigt, in welchem Zustande man sie Schmalz zu nennen pflegt. Zum Abbacken läßt sich nur die letztere anwenden.

Das Fett der Gänse, welches übrigens nie in sehr großer Menge vorkommt, ist hie und da beliebt, und wird zu manchen Bereitungen vorgezogen. In Italien, wo die Butter seltener ist, wo sie meist durch Speck und Schweineschmalz ersetzt wird, bedienen sich die Juden des Gänseschmalzes. Mit welchem Erfolge, ist mir unbekannt.

Das Olivenöl ist für die gemäßigten Erdstriche, was die Butter den nördlichen und völlig südlichen. Wir Nordländer bedienen uns desselben nur zu kalten Tunken. Indessen kann man nicht läugnen, daß es besser ausbackt, als Schmalz und Butter und hie und da in der Küche jedem andern Fettstoffe vorzuziehen ist.

Die Güte des Olivenöls hängt von der Beschaffenheit und Lage des Erdreichs, von der Gattung und von der Behandlung des Oelbaums ab. In der Bereitung kann es durch die Behandlung gewinnen und verlieren. Das calabresische Oel z. B. würde vortrefflich seyn, wenn die neapolitanische Verwaltung nicht eine schwere Auflage auf die Oelmühlen gelegt hätte, wodurch unbegüterte Eigenthümer genöthigt werden, die Oliven faulen zu lassen, bis sie Geld genug haben, um sie mahlen zu können. Die Olive aber, wenn sie einmal in Gährung gerathen ist, theilt dem Oele den ranzigen Geschmack ihres verdorbenen Fleisches mit, welchen es nie mehr verliert. Die Alten bedienten sich jedoch mancher künstlichen Reinigungsmittel des Oeles; andere werden die Provenzalen kennen. Es bedarf also, selbst um aus einem trefflichen Gewächse ein gutes Oel zu bereiten, einer beschleunigten Verarbeitung der Oliven. Das erste ohne Druck abfließende Oel (das Jungfraunöl oder der Ausbruch) ist das lieblichste und edelste. Man kann es frisch genießen, während das gepreßte längere Zeit ab-

liegen und, vor dem Gebrauch, seinen Bodensatz gebildet haben muß.

Das edle Oel zeigt sich indessen in mehr als einer Gestalt. Wasserhell, leicht, flüssig und weniger fett, wie das Oel von der Insel Capri und von Olevano und Civitella im Kirchenstaat; oder hochgelb, aber durchsichtig und geruchlos, nur fetter auf der Zunge, wie das Oel von Lucca, Calci, Genua, Corfu. Im Alterthume war griechisches und spanisches Oel gesucht, welches jetzt unter andern Namen in den Handel kommt. Das sogenannte Provenceröl ist ungleich. Der größere Theil des von dorther in den Norden versendeten wird in der Levante, Italien und Spanien aufgekauft.

Achtes Kapitel.

Vom Braten durch eine langsame, verschlossene Hitze.

In den Entdeckungsreisen der Engländer und anderer Nationen ist häufig von dem auf den Südseeinseln üblichen Braten auf erhitzten Steinen, oder in erhitzten Gruben die Rede, worüber man Cook, Bougainville und neuere nachlesen kann.

Diese Art der Bereitung nahm, als national, einfach und offenbar dem strengen Style der Kunst angehörend, meine ganze Aufmerksamkeit in Anspruch. Ich sah freylich wohl ein, daß sie nicht so gar reinlich ausgehen könne, indem es nicht wohl möglich ist, das Bratenfleisch auf jene Weise von Asche, Kohlen und Erde frey zu erhalten. Nach einigem Nachdenken jedoch fand ich ein Mittel aus, mit jener einfachen, gewiß uranfänglichen Bereitung die Reinlichkeit zu verbinden, welche in der Küche gebildeter Nationen ein Haupterforderniß ist. Ich wählte nämlich eine wohlverzinnte und dichte Torrenpfanne, setzte eine blechene

Schüſſel hinein und legte auf dieſe ein Stück feiſten Ochſen-, Hammel- oder Schweinefleiſches, welches zwar ſo ziemlich den innern Raum des Gefäßes ausfüllte, aber dennoch oberhalb und an den Seiten ſeine Wände nirgendwo berührte. Dann verſchloß ich das Gefäß und verklebte alle Ritzen und Oeffnungen ſorgſam mit etwas Brodteig. Alsdann bedeckte und umgab ich das Gefäß unten, an den Seiten und von oben her mit einem ganzen Berge von glühender Aſche, und ließ es 4 bis 6 Stunden, je nachdem das Fleiſchſtück groß war, ruhig ſtehen. Gegen das Ende dieſer Zeit vermiſchte ich die Aſche nach oben hin mit friſch glühenden Kohlen. Vor dem Eröffnen des Gefäßes, welches unmittelbar vor dem Anrichten geſchehen muß, ließ ich es vollſtändig von aller Aſche reinigen, und zog ohne Ausnahme einen ſehr ſaftigen und reinſchmeckenden Otaheitiſchen Braten hervor.

Unter das Fleiſchſtück rathe ich eine etwas vertiefte Schüſſel von Blech oder von im Feuer erprobten engliſchen Steingut zu ſtellen, die den abfließenden Saft des Fleiſches aufnehmen könne.

Item rathe ich das Rind-, und vorzüglich das Schweinefleiſch, im Winter acht Tage, im Sommer aber vier Tage lang vorzuſalzen. Das Hammelfleiſch, welches leicht einen ranzigen Geſchmack zu geben pflegt, wird man wohl thun, zu ſalzen und in ein mit Eſſig genetztes Tuch einzuſchlagen.

Man kann das Fleiſch, wenn noch Raum da iſt, mit friſch geſchälten, leicht überſalzenen Kartoffeln umgeben und dieſe in derſelben Hitze gahr werden laſſen. Sie nehmen den ablaufenden Saft des Fleiſches an und werden ſehr wohlſchmeckend.

Die ſogenannte Bratenmaſchine ſcheint ebenfalls aus dem Beſtreben hervorgegangen zu ſeyn, die Bewohner der Südſeeinſeln nachzuahmen. Sie dörret aber das Fleiſch aus und theilet ihm den Geruch und die Säure der Kohlen mit, die man höchſt zweckwidrig im Innern der Maſchine

anzündet. Knauſerey und Faulheit der Köche haben dieſem verderblichen Geräthe in Deutſchland vielen Eingang verſchafft.

Neuntes Kapitel.

Vom Sieden im Allgemeinen.

Ich habe ſchon im dritten Kapitel auf die Wichtigkeit der Erfindung des Topfes aufmerkſam gemacht. Leider iſt für uns der Name des erſten Erfinders, ja ſelbſt das Vaterland der Erfindung verloren gegangen; wenn anders die Mythe des Prometheus nicht etwa eine Allegorie auf den Topf iſt, der in der irdenen Form auf eine geheimnißvolle Weiſe Bewegung und Feuer umſchließt, und als leeres Gefäß bis auf die heutige Stunde das Sinnbild moraliſcher Werthloſigkeit verblieben iſt.

Indeſſen müſſen wir zugeben, daß der Topf uralt ſey; denn er kommt bereits in der moſaiſchen Urgeſchichte vor, alswo der Fleiſchtöpfe Egyptens häufig erwähnt wird, welche letzteren beynahe ſprüchwörtlich geworden ſind. Auch iſt nur dem kleinſten Theile der wilden Nationen, welche die neueren Seefahrer kennen lernten, der Topf völlig unbekannt.

Durch die Erfindung des Topfes ward die Eßbarkeit unendlich vieler Naturproducte herbeygeführt, andern ward eine neue Seite abgewonnen. Denn man hatte nun endlich Sieden und Dünſten gelernt, und konnte mithin animaliſche Stoffe mit nahrhaften und gewürzhaften Erzeugniſſen des Pflanzenreiches innig verbinden, ſie zu einem Ganzen umbilden. Hiedurch alſo ward es der Kochkunſt zuerſt möglich, nach allen Seiten hin ſich zu entwickeln.

Wir treten nun, den Topf in der Hand, in das Gebiet des Siedens und Dünſtens hinüber. Sieden

aber iſt: einen Gegenſtand durch im Wallen erhaltenes Waſſer eßbar machen, oder doch wenigſtens ſeine Eßbarkeit erhöhen.

Zehntes Kapitel.

Vom Sieden des Fleiſches und der Fiſche.

Durch das Braten wird nichts, als gerade nur der Braten gewonnen; aber durch das Sieden gewinnt man, außer dem zu ſiedenden und geſottenen Fleiſche auch noch die Brühe des Geſottenen, deſſen Verwendung äußerſt mannigfaltig iſt.

Nationen, welche, wie die Engliſche, eine zwar lobenswerthe, doch einſeitige Vorliebe für das Gebratene gefaßt haben, pflegen gegen das geſottene Fleiſch ein Vorurtheil zu hegen. Auch ich ſtimme der Meinung berühmter Aerzte bei, daß ein zu ſehr verkochtes, faſt bis auf die bloße Fiber eingeſottenes Fleiſch durchaus keine nahrhafte und ſelbſt nicht einmal eine ſchmackhafte Speiſe abgeben könne. Aber glücklicher Weiſe läßt ſich durch ruhiges, verſtändig bemeiſtertes Sieden ein gedoppelt erfreuliches Reſultat, gute Brühe und ſaftreich-geſottenes Fleiſch hervorbringen.

Will man überhaupt auf die Brühe verzichten, ſo wird man wohl thun, ein gegebenes Stück Fleiſch in ein mehrmal ohne Seife durchgewaſchenes Tuch feſt einzubinden, oder, noch beſſer, einzunähen, und es dann ſo lange zu ſieden, als die Dicke und Art des Fleiſches erfordert. Auf dieſe Weiſe pflegen die Engländer ihr boil'd mutton, auf deutſch, ihre geſottene Hammelkeule, zuzubereiten, ein eben ſo ſaftiges als nahrhaftes Gericht. Ich rathe einer ſolchen Zurichtung, nach der jedesmaligen Dimenſion in die Breite oder Dicke des Stückes, eine zwölf oder vierundzwanzigſtündige Einſalzung vorangehen zu laſſen, weil man es während der Bereitung ſelbſt nicht mehr nachſalzen kann.

Es wird indeſſen das Geſottene nach den Umſtänden durch die Flüſſigkeit ſelbſt, in der es geſotten wird, gewinnen können, weil es während des Siedens eben ſo viel einſaugt, als abläßt. Aus dieſem Grunde geräth alles in kräftiger Fleiſchbrühe Geſottene höchſt ſchmackhaft, wie die Hühner aus dem Keſſel, den man zu Paris unausgeſetzt im Sieden erhält, oder wie das Donkinſche Patentfleiſch, welches im eigentlichſten Sinne in kräftiger Fleiſchbrühe eingemacht wird. Daß Geſalzenes in Milch abgeſotten lieblicher werde, bemerkt ſchon Apicius. Man ſiedet den Schinken auch in Wein, oder mit gewürzhaften Kräutern und Specereyen in Waſſer.

Es iſt aber noch ungleich größeren Schwierigkeiten unterworfen, die Fiſche, als das Fleiſch zu ſieden. Ein kunſtgerechtes Sieden der Fiſche wird an den meiſten fiſchreichen Ufern, vorzüglich aber in Holland durch eine ſtumme Ueberlieferung in allen Klaſſen der Geſellſchaft fortgepflanzt und erhalten, während es an andern Orten häufig ſelbſt den berühmteſten Köchen mißlingt.

Vergeblich habe ich mich bemüht, der Theorie vom Sieden der Fiſche auf den Grund zu kommen. Die Art und die Größe der Fiſche, das Waſſer, in dem ſie gelebt haben, die Zeit, die ſeit ihrem Ableben verfloſſen, die Witterung, das Waſſer endlich, indem ſie geſotten werden ſollen, bringt bey jedem neuen Verſuche neue Erſcheinungen hervor. Die Kunſt, die Fiſche gut, das heißt vollkommen gahr, doch nicht auseinander zu kochen, beruhet daher auf einer Feinheit des Tactes, der dem Koche ſchon zur anderen Natur werden muß, wie dem Holländer oder jenen neapolitaniſchen Fiſchern, die Winters an die toskaniſche Küſte zu kommen pflegen.

Beym Sieden der Fiſche kann zweyerley beabſichtet werden: das eine, den Fiſch ſelbſt gahr zu machen, das andere, eine gute Fiſchbrühe zu gewinnen. Im erſteren Falle muß gerade, weil man auf die Fiſchbrühe verzichtet, vorzüglich dahin getrachtet werden, dem Fleiſche des Fiſches

ſeinen thieriſchen Leimſtoff zu erhalten. Dieſes geſchieht, wenn man den Fiſch nicht eher in das Waſſer einlegt, als bis daſſelbe den höchſtmöglichen Grad der Siedhitze erreicht hat. Denn die zähe Hitze ziehet die Auſſenſeite des ganzen Fiſches oder ſeiner einzelnen Stücke ſchnell zuſammen, und verhindert mithin das Auslaugen, welches Statt finden würde, wenn man den Fiſch mit kaltem oder lauem Waſſer an's Feuer bringen wollte. Aus demſelben Grunde muß man die Fiſche nicht etwa in kaltem Waſſer liegen laſſen, nachdem ſie gereinigt und ausgeweidet worden, wovor ich ſchon oben gewarnt habe.

Seefiſche gerathen am beſten im Seewaſſer, wenn man dieſes gerade haben kann.

In einigen Gegenden von Deutſchland ſiedet man alle Fiſche mit Zwiebeln, Eſſig und Pfeffer ab. Obgleich dieß nicht geradezu ſchlecht iſt, ſo hebt es doch den Unterſchied des Geſchmackes von einem Fiſche zum andern auf. Einige ganze Pfefferkörner pflegen übrigens, eben wie ein reichliches Salz, keinem Süßwaſſerfiſche zu ſchaden. Mit Eſſig pflege ich Forellen und Lachſe nur alsdann abzuſieden, wenn ich ſie mehrere Tage hindurch unter einfachem Fiſchgallerte erhalten will. In mehreren Gegenden liebt man vorzüglich die Forelle in gutem Weine abzuſieden. Dieß iſt zwar nicht übel, nimmt aber einer Forelle aus den Hochgewäſſern Vieles von ihrer unbeſchreiblichen Feinheit des Geſchmackes. Ich würde immer vorziehn, ſie in ihrer eigenen Brühe aufzutragen, und nichts anderes als friſche Butter und gutes Brodt dazu zu geben.

Süßwaſſerkrebſe können mit kaltem Waſſer angeſetzt werden, weil ihre Schaale ſie ſchützt. Indeſſen halte ich es für ein Vorurtheil, daß ſie auf dieſe Weiſe ſchmackhafter gerathen ſollen. Einige ſieden die Krebſe mit Pfeffer, Salz und Kümmel. Mir ſchien dieſer Zuſatz paſſend; Andere mögen ſich nach dem Geſchmack ihres Tiſchherrn richten.

Seekrebſen der größeren Art, als dem Hummer, der Lokuſte und dem Taſchenkrebſe, muß man das Maul und

den Aſter mit etwas Kork verſtopfen, damit das Waſſer nicht eindringe und das Fleiſch auslauge. Dieſes empfiehlt ſchon der mehrerwähnte Bartolomeus Scappi. Strandkrebslein ſiedet man geradezu im Seewaſſer oder mit häufigem Salze.

Eilftes Kapitel.

Von der Brühe des Fleiſches im Allgemeinen.

Wem es aber vorzüglich darum zu thun iſt, eine gute Brühe zu gewinnen, ſey es behuf einer ſchmackhaften und kräftigen Suppe, oder zur Bereitung von Gemüſen, Tunken (Sohßen) und dgl., der muß darauf Bedacht nehmen, ſeinen Fleiſchtopf wohl an's Feuer zu bringen. Man ſetze das Fleiſch mit wenigem Salze bey, fülle den Topf bis an den Rand mit kaltem Waſſer und ſchäume ihn während des langſam unterhaltenen Siedens fleißig ab. Nach etwa zwey Stunden gebe man ihm ſein volles Salz, welches alle übrigen Unreinigkeiten und todten Stoffe noch vollends in die Höhe zu ſteigen zwingt. Dann richte man ſich allgemach darauf ein, allerhand aromatiſche Wurzeln und Kräuter hinzuzuthun, als Cellerey, Möhren, Peterſilie, Porree und was deßgleichen mehr iſt, und wie man es am meiſten liebt, nur keine Zwiebeln, weil ſie geſotten einen faden Geſchmack geben. Mit dieſen fülle man wo möglich den eingeſottenen Topf ſo an, daß die durch Verdünſtung verringerte Brühe beynahe wieder den Rand des Topfes erreicht, und laſſe Alles zuſammen etwa noch eine Stunde lang gelinde fortſieden. Wenn man die Kräuter und Wurzeln zu früh hineinthut, ſo verkocht nicht ſelten der gewürzhafte Geſchmack, um deſſentwillen ſie hauptſächlich der Fleiſchbrühe zugegeben werden. Bey allem Sieden und Dünſten muß man aber vor zwey Gefahren ſich in

Sicherheit ſtellen: dem Anbrennen und dem Einſchlagen des Rauches.

Uebrigens gewinnt jede Fleiſchbrühe auch durch Vermiſchung der Fleiſcharten an Wohlgeſchmack und Kräftigkeit. Man wird daher wohl thun, die Zuwagen der Fleiſcher und allerley in der Haushaltung ſich angebende rohe Fleiſch- und Knochenreſte zu zerſchlagen oder zu zerſtoßen, und ſie mit dem Hauptfleiſche zugleich anzuſetzen. Den Bodenſatz, den dieſe Zuſätze bilden, kann man mit einem neuen Aufguſſe von Waſſer noch vollends verkochen laſſen, nachdem das eßbare Suppenfleiſch und die gute Brühe bereits aus dem Topfe genommen worden iſt. Dieſe erſte zur Suppe beſtimmte Brühe darf man auf keine Weiſe durch einen zweyten Aufguß von Waſſer verlängern, wie nur zu häufig in deutſchen Haushaltungen geſchieht, denn dieſe Miſchung wird durchaus kein Ganzes werden, vielmehr ſchaal- und geſchmacklos bleiben. Der oben anempfohlene zweyte Aufguß aber, den man allmählich wieder einkochen laſſen kann, wird entweder für den Geſindetiſch oder bis auf den folgenden Tag zurückgeſetzt, zu Gemüſen und Tunken verwendet werden können. Ja, ich rathe, jederzeit etwas Brühe vom vorangehenden Tage bereit zu halten, damit man die friſche Brühe um ſo beſſer ſchonen könne; denn das in Deutſchland, vorzüglich aber in Italien übliche zweyte Auffüllen des Suppentopfes hat ſeinen Grund gewöhnlich in einer vorangegangenen anderweitigen Verwendung der guten Fleiſchbrühe, welche durch die oben angerathene überſtändige, oder Reſervebrühe ganz überflüſſig gemacht wird.

Einige nehmen zwar zur Suppe beſtimmte Brühe unvermiſcht aus dem Topfe, füllen aber friſches Waſſer über das Suppenfleiſch. Ich widerrathe auch dieß letztere Verfahren, weil das Geſottene ſelbſt (bouilli, lesso) dadurch entkräftet wird, wie man durch Verſuche leicht ins Reine bringen kann. In den Küchen der Reichen und in beſuchten Gaſthäuſern pflegt man weiße und braune Kraftbrühen

in Vorrath zu machen, um Tunken und allerley leckere Speisen damit zu verlängern. Gewiß wird hiebey viel Zeit erspart, weßhalb die Coulis, und wie diese Brühen sonst genannt werden, sich vorzüglich für Gasthäuser eignen. Uebrigens geben sie eine zu große Gleichförmigkeit des Geschmackes und verderben sogar die Speisen, wenn sie, wie im Sommer oft geschieht, schon abgestanden sind.

Die Franzosen lieben, ein Stückchen Kalbs- oder Rindsleber mit dem Fleische verkochen zu lassen, welches der Suppe vielen thierischen Leim- oder Gallertstoff mittheilt, wie man beym Erkalten der Brühe aus ihrem willigen Erstarren abnehmen wird. Freylich giebt die Leber der Brühe auch ein wenig Gallenstoff, an dem man, ohne Gewöhnung, kein Behagen finden wird. Indessen da die Franzosen sich gewissenhaft enthalten, ihre Brühe mit Wasser aufzufüllen; auch sehr viele gewürzhafte, schmackhafte Kräuter und Wurzeln in den Suppentopf thun, und diese nicht länger am Feuer lassen, als durchaus nothwendig ist, um sie gahr zu machen: so wird jene Herbigkeit des Lebergeschmackes fast gänzlich überkleidet und verlieblicht.

Als ich in meinen früheren Jahren mit meinem Herrn in Italien reisete, befanden wir uns mehrere Monde zu Rom in einem Quartier, wo mir nur der äußerste Winkel des Heerdes zu Gebote stand, auf dem ich nichts als einen hohen schmalen Suppentopf ansetzen konnte. Auf Anordnung dieses meines Herrn und Meisters, dessen zarte Gesundheit die schwere römische Kochart nicht ertragen konnte, setzte ich in diesem Topfe täglich nebst einem Loth Schinken, zwei Pfund Rindfleisch, ein Pfund Kalbfleisch, ein junges Hühnchen und eine junge Taube an's Feuer; letztere sind in Rom besonders zart und schmackhaft. Wenn dieses Fleisch hinreichend geschäumt und gekocht hatte, that ich so viel Wurzeln, Kräuter und feine Gemüse hinzu, als gerade der Markt darbot, und ließ sie hinreichend gahr werden. Alsdann richtete ich in der Mitte des Tisches die Gemüsesuppe an und umher die vier Fleischarten mit ihren Bey-

lagen an Sardellen, frischer Butter, Rettich, Gurkensalat und deßgl. Da ich in der Mischung der Gemüse abwechselte, und da mein Herr heute von diesem, morgen von jenem Fleische aß, so schien ihm diese vereinfachte, vielleicht sogar veredelte Ollapotrida immer neu, und er trug wohl sechs Wochen lang nicht das geringste Verlangen nach anderen oder anders zugerichteten Speisen. Die angeführten Quantitäten hätten auch für mehrere Personen genügt.

Sogenannte Kraftbrühen, oder braune Suppen werden gemacht, indem man einige Fleisch- und Schinkenschnitte leicht anbräteln läßt, dann eine kräftige Fleischbrühe darüber gießt, das Fett abnimmt und das angebrätelte Fleisch ganz in dem Aufguß verkochet. Diese Art von Brühen wirket etwas schärfer auf die Zunge als die gewöhnlichen, welche demungeachtet nach den Umständen gehaltreicher seyn, und sogar feiner auf der Zunge liegen können. Man pflegt die braunen Brühen wohl nachzubilden, indem man etwas Zucker in Butter anbrät, was einen widrig süßlichen Geschmack giebt; alle Lügen und Verstellungen dieser Art lassen, wenigstens in der Kochkunst, gegen die Grundsätze, welche ich befolge.

Das Rindfleisch ist unter allen Umständen das beste Suppenfleisch. Etwas Rindfleisch zu andern Fleischarten zu legen, aus denen man gerade eine Suppe kochen will, würde ich unter allen Umständen anrathen. Fette und ranzige Fleischarten, als Hämmel, Lämmer und Zicklein, Schweine, Gänse, Enten und deßgl. mehr, eignen sich durchaus nicht, um aus ihnen gute Brühe zu ziehen, und sie werden daher nur in den äußersten Nothfällen dazu verwendet.

Hammelfleischbrühe wird erträglich, wenn man nach italienischer Art Reis und in dünne Scheiben aufgeschnittene weiße Rüben darin gahr gekocht. Die Milde des Reises und die Schärfe der Rüben zersetzen zum Theil den etwas ranzigen Geschmack der Hammelbrühe.

Will man aber eine gute Fiſchbrühe gewinnen, ſo ſetze man den Fiſch mit wenigem, allenfalls kalten oder lauen Waſſer an, lege ſogleich kräftig ſchmeckende Wurzeln hinzu, laſſe dieſes ſehr langſam ſieden; man thue feine Kräuter hinzu, von welcher Art man's liebt, aber nicht eher, als einige Minuten vor dem Anrichten.

Zwölftes Kapitel.

Von den Suppen. *)

In einem groſſen Theil von Europa werden die Brühen als Vorſpeiſen angewendet. Man giebt ihnen durch Brodtſchnitte, Mehlfrüchte, teigartige Subſtanzen, Gemüſe, gehacktes oder aufgeſchnittenes Fleiſch und durch allerley künſtliche Zuſammenſetzungen auf das Mannigfaltigſte diejenige Dichtigkeit, deren ſie bedürfen, um den Magen nicht gleich beym Anbeginn der Mahlzeit mit Flüſſigkeiten zu überfüllen. Indeſſen wird man durch keinen noch ſo künſtlichen Zuſatz je die Fehler einer ſchlechten Fleiſchbrühe gut machen können. Eine Fleiſchbrühe, welche nicht gehörig im Wallen erhalten, nicht aufmerkſam geſchäumt und geſalzen worden iſt; oder in die der Rauch geſchlagen hat; oder in welcher die Kräuter und Wurzeln durch zu langes Kochen den beſten Geſchmack verdünſtet haben; wird jederzeit einen ſchaalen und ſchlechten Geſchmack behalten, was man auch irgend hinzuſetzen möge.

Die Brodtſuppe iſt wohl die einfachſte, wenn nicht ſelbſt die älteſte aller Suppen, deren Erfindung dem neue-

---

*) Eine ſchöne Apologie der Suppen findet ſich in Hufeland's Kunſt, das menſchliche Leben zu verlängern. Der Gebrauch der Suppen iſt übrigens ſehr neu. In Italien waren ſie im 16ten Jahrhundert noch nicht üblich. In England ſind ſie der Landesküche noch immer fremd.

ren Italien anzugehören scheint; denn Suppe kommt von dem italienischen Beywort zuppo, zuppa, welches sich auf schwammige Körper bezieht, die eine beliebige Feuchtigkeit eingesogen haben. Auf Italienisch heißt bis auf diese Stunde nur die Brodtsuppe: zuppa: alle andern Suppen nennt man: minestre, was so viel bedeutet als Brey oder Mus. Alles dies berechtigt mich, die Brodtsuppe als die Ursuppe zu betrachten und jeder anderen voranzustellen.

Kräftige Fleischbrühe siedend über geröstete Semmelscheiben gegossen, giebt eine gute Hausuppe, die sich selbst zum Frühstück und zur Erquickung kranker Personen vortheilhaft verwenden läßt.

Ungesäuertes, aus mittelgutem Waizenmehl gebackenes Hausbrodt, in Scheiben geschnitten und in Brühe bis zur gänzlichen Auflösung gekocht, ist eine italienische Hausuppe, die vorzüglich ein nahrhaftes, leicht verdauliches Nachtessen abgiebt. Auch für Säuglinge eignet sich diese Art von Brey, wie Jedermann bekannt ist. Aber für Erwachsene fügt man noch etwas feine Kräuter hinzu, oder welchen andern vegetabilischen Geschmack man beliebt. Die Italiener machen diese Suppe auch, in Ermangelung der Brühe, mit bloßem Wasser, und lassen die geschnittenen Kräuter in ein wenig Oel gahr werden, ehe sie dieselben in den Suppentopf thun. Mir schien dies Gericht nicht unangenehm.

Weniger glücklich verbinden sich mit der Fleischbrühe die gesäuerten Rogkenbrodte der Nordländer. Sie erfordern entweder einen versüßenden Zusatz, oder eine entschiedene Hinneigung zum Säuerlichen. Zum ersteren Behufe kann man sich der Zwiebeln bedienen, welche entweder geschnitten in sehr frischer Butter gebacken, oder ganz in heißer Asche recht gahr gebraten, doch in beiden Fällen ja nicht verbrannt werden dürfen. Ganze Zwiebeln, die in ihrer äußern Haut an glühender Asche gebraten worden, schält man nachher reinlich ab, schneidet sie in möglichst feine Scheiben und läßt sie noch einmal in starker Fleisch-

brühe aufwallen. Unterdessen hat man ein recht trocknes Rogkenbrodt, so viel man davon braucht, in sehr seine Scheiben aufgeschnitten, dieses in die früher schon erhitzte Suppenschale gelegt, und gießt nun die, wie gesagt, in guter Brühe aufgesottenen Zwiebeln siedend darüber. Wenn man sehr frische Eier zur Hand hat, so macht man noch so viele weiche, verloren gesottene Eier, als Gäste da sind, und setzt sie sorgfältig in die Suppenschale. Denn die Süßigkeit eines frischen Eidotters trägt viel dazu bey, die Säuerlichkeit des Rogkenbrodtes zu mildern.

Um den zweyten Fall in's Licht zu setzen, genügt das Beyspiel der gebrannten Mehl- oder eingebrennten Suppe, welche man in der Schweiz und im Elsaß vorzüglich meisterlich bereitet; diese ist jedoch so allgemein bekannt, daß es der Beschreibung hier nicht bedarf.

Auf das Brodt folgen, als nahe verwandt, die bloß aus der Hülse, oder durchaus gebrochenen mehligen Körner, als Reis, Gerste, gebrochene Spelte, Gries, (Grütze) von Haser, Haidekorn, türkischem Waizen und was deßgleichen mehr ist. Alle diese Gegenstände dürfen nicht zu sehr verkocht werden, ausgenommen, wenn man die Absicht hat, sie durch ein Sieb zu treiben, und die Fasern oder Fibern des Kornes ganz von dem Mehlstoffe abzusondern. Aus Mehlfrüchten verkochte und durchgetriebene Suppen lassen sich durch Eidotter verdichten, durch Citronensäure verlieblichen und durch in Butter abgeröstete Semmelwürfel schmackhafter machen. Hasergries in Fleischbrühe verkocht und durchgetrieben, ist von allen die lieblichste.

Bloßes Mehl löset sich in siedender Brühe zu sehr auf, um eine angenehme Suppe zu geben. Indessen eignen sich dazu einige gröbere Mehlarten, die aus verschiedenem Wurzelwerk bereitet werden. So wird das Manioc oder Mandioccamehl, welches die Engländer häufig aus Westindien einführen, als ein guter Suppenstoff von Reisenden angerühmet. Ich habe mich an dessen Statt der Fasern und des Satzmehles der Kartoffel bedient, welches ich auf

die bekannte Art durch Aufreiben der rohen Kartoffeln und mehrmaliges Schwemmen des Geriebenen gewann. Ich ſetzte hiezu einige ebenfalls aufgeriebene gewürzhaftere Wurzeln, welche letztere aber, wie ſich verſteht, ſchon aufgerieben, nicht mehr gewaſchen werden dürfen, und rührte in dieſes Gereibſel bey gelindem Feuer gute Fleiſchbrühe, ſo viel als zur Verdünnung nöthig ſchien. Einige feine Kräuter und vorzüglich etwas Sauerampfer ſind in dieſer Suppe wohlangebracht. Sie erträgt auch ein wenig in Butter abgeröſtetes Semmelbrodt, welches man, wohlabgetrocknet, auf einem beſonderen Teller dazu herumgeben oder beym Anrichten geradezu hineinwerfen kann. Klein geſchnittene Hühner- und Taubenleber, wenn man ſie gerade zur Hand hat, erhöhen den Geſchmack dieſer Suppe ganz ungemein.

Zu allerley Arten, aus Mehl, Eiern und Butter einen Teig zu bereiten, der, in Fleiſchbrühe geſotten, geſunde und ſchmackhafte Suppen giebt, finden ſich in den beſſeren deutſchen Kochbüchern gute Anweiſungen. Dieſe Speiſen ſind vorzüglich in Oberdeutſchland wahrhaft national, und werden von Haus zu Hauſe überliefert, ſo daß ich für überflüßig halte, davon zu reden. In Deutſchland liebt man jenen weicheren Suppenteig, den man durch einen reichlichen Zuſatz von Eiern und Butter zu Stande bringt. In Italien dahingegen liebt man einen feſteren, aus Mehl und Waſſer durch ſtarkes Preſſen und Verarbeiten zähgemachten Teig, der meiſt in Fabriken angefertigt, an der Luft getrocknet und alſo längere Zeit aufbewahrt wird. Dieſen Teig nennt man nach der Form, die man ihm gegeben: Maccaroni, Vermicelli und ſo mehr. Seine Güte hängt von der Beſchaffenheit des Kornes und von der Feinheit des Mehles ab. Indeſſen bleibt er immer äußerſt reich, lind und ſchwach von Geſchmack, und man thut daher wohl, ihn nur mit kräftiger und ſcharfſchmeckender Brühe anzuſetzen, z. B. mit einer eingeſottenen braunen Brühe, welche nach der obenſtehenden Vorſchrift gemacht worden iſt. Beym Sieden der Maccaroni befolge man die

italienische Methode: das ist, man lasse das Wasser oder die Fleischbrühe stark aufsieden, ehe man die Maccaroni und Aehnliches hineinthut. Denn in lauem Wasser angesetzt lösen diese Teigarten sich auf und werden leimig und breyartig.

Bey Gemüsen aller Art, mit denen man eine Fleischsuppe gerade schmackhafter oder nahrsamer zu machen denkt, sind zwey Dinge vorzüglich im Auge zu behalten. Das erste, daß man Hülsenfrüchte, z. B. ganz oder halbreife Erbsen, verkochen lasse, um sie sodann von ihren unverdaulichen und geschmacklosen Hülsen oder Schaalen vermöge des Durchtreibens durch ein Sieb zu reinigen. Das andere, daß man sehr junge Erbsen, zarte Spargelköpfe, allerley Wurzel und Kräuterwerk nicht zu lange koche, damit ihr Geschmack und Geruch nicht verdünste.

Auch durch das Fleisch der warm- oder kaltblütigen Thiere kann den Suppen ein erfreulicher Grad von Dichtigkeit mitgetheilt werden. Durchgetriebene Suppen aller Art (purées), sey es von wildem oder von zahmem Fleische, sind allgemein bekannt, und ich enthalte mich daher, von ihnen zu reden. Ich bemerke nur, daß in beschränkten Haushaltungen hinlänglich frische und reinlich aufbewahrte Fleischreste sehr wohl zu Suppen angewendet werden können, indem man die fleischigen Theile wohl aussondert und besonders hackt, die Knochen und Sehnen aber zerstößt, in Fleischbrühe ganz verkocht und sodann durchtreibt. In dieser durchgetriebenen Brühe läßt man darauf das obige Gehäcksel noch einmal aufkochen. Nach den Umständen kann man diese Suppen durch ein in Brühe verlängertes Eidotter binden, oder durch feine Kräuter annehmlicher machen. Frisches Wurzelwerk aber wird man wohl thun, zugleich mit den zerstoßenen Knochen verkochen zu lassen und mit dem Uebrigen durch ein Haarsieb oder durch einen metallenen Durchschlag zu treiben. Die genannten Zusätze müssen, wie sich versteht, dem Fleische angemessen werden,

welches man jedesmal seiner durchgetriebenen Suppe zum Grunde legt.

Fleischarten, welche einen sehr großen Antheil thierischen Leimstoffes enthalten, wie Kalbskopf, muß man, nachdem sie leicht abgesotten und erkaltet sind, in sehr feine Stücke oder Scheiben zerschneiden; alsdann mit weniger, sehr kräftiger (etwa brauner Brühe, s. oben) aufsetzen, und dieses mit derselben Brühe ganz allgemach verlängern. Nur auf diese Weise wird sich das schleimige Wesen langsam auflösen und in alle Theile und Gegenden der hinzugegossenen Fleischbrühe verbreiten. Zu Suppen dieser Art setze man Madeirawein oder auch nur etwas Säure, kräftiges Gewürze, auch ein wenig gebräuntes Mehl; denn ihre Substanz ist zwar sehr nahrhaft, widersteht aber ohne diese Aufhülfe sehr leicht dem Gaumen. Hart gesottene Eidotter, besser Eierstöcke von frischgeschlachteten Legehennen, auch gewürzhafte Fleischklößchen setze man nach Belieben hinzu, wodurch unser Gericht einer Schildkrötensuppe recht ähneln wird.

Diese letztere kommt in Deutschland nur in den Seehäfen vor, wo man sie gut zu bereiten, doch meist zu überwürzen pflegt.

Krebssuppen sind überall in Deutschland üblich. Die Krebsbutter, durch welche man dieser Suppe den Geschmack und die Farbe giebt, dient auch noch außerdem zu mancherley halbsüßen Tunken. Weniger verbreitet ist die empfehlenswerthe Sitte, den ausgeleerten Kopfpanzer der größeren Krebse, mit einem Gehäckſel aus den fleischigen Theilen der Krebse, Sardellen, etwas feinem Fisch, oder ausgeschabtem Kalbfleisch anzufüllen, dem man durch ein Eidotter und einige aufgeweichte Semmelschnitte Bindung gegeben. Gewürz, feine Kräuter, Zwiebelwerk setze man nach Geschmack und Belieben hinzu. Diese also gefüllten Krebsköpfe bestreiche man äußerlich mit Eigelb, bestreue sie mit Brosamen (Semmelbröſel) und backe sie in siedendem

Schmalze ab. Man darf ſie erſt beym Anrichten in die Suppe legen, damit ſie ſich nicht zu ſehr auflöſen; doch muß man ſie vorausſetzlich bis dahin heiß erhalten.

Krebsſuppen, vorzüglich wenn man ſie als Faſtenſpeiſe ohne Fleiſchbrühe bereitet, erhalten einen kräftigen Geſchmack und eine größere Nahrhaftigkeit durch den Zuſatz von durchgetriebenen gelben Erbſen. Bereitet man aber die Krebsſuppen in Fleiſchbrühe, ſo wird man auch wohl thun, die zerſtoßenen Schaalen und Eingeweide des Krebſes nicht in Butter, ſondern in Fleiſchbrühe einkochen zu laſſen und durchzutreiben.

Es iſt hiſtoriſch denkwürdig, daß man in einigen Gegenden von Deutſchland in dieſe Suppe Mandeln und Roſinen thut, eben weil in denſelben Gegenden auch in moraliſcher Hinſicht eine entſchiedene Richtung auf Verſüßlichung Statt findet. So beſtätigt ſich in hundert Fällen, daß der Menſch nicht anders iſt, als er iſſet. Vor jenem Mißbrauch aber wird ein geſunder menſchlicher Geſchmack zurückſchaudern.

Auch aus den Brühen der meiſten Süßwaſſerfiſche laſſen ſich gute Faſtenſuppen bereiten. Man muß nur, wie ſchon bemerkt worden, darauf Bedacht nehmen, die Fiſche mit wenigem Waſſer und einigem Wurzelwerke aufzuſetzen, ſie langſam zu kochen und der Brühe zur rechten Zeit einen Zuſatz von feinen Kräutern zu geben. Dieſe Brühe giebt, über etwas aufgeſchnittenes Waizenbrodt gegoſſen, eine kräftige und geſunde Suppe, die in Italien häufig genoſſen wird. Der Hecht, bey ſeinem größeren Leimgehalte und reineren Geſchmacke, eignet ſich für ſolche Fiſchſuppen ganz vorzüglich. Man kann von Fiſchen auch durchgetriebene Suppen, wie vom Fleiſche, machen, und dazu ein gebackenes Gehäckſel von Fiſchen auftragen, welches man mit aufgeweichtem Semmelbrodte, mit einem Eidotter und mit beliebigem Gewürze vermengen möge. Wollte man jedoch Fiſchſuppen mit Fleiſchbrühe verbinden, ſo ziehe man die

Brühe von magerem Kalbfleisch, vorzüglich von den Kalbsfüßen, allen andern vor, und gestatte sich höchstens, einige Schnitte mageren Schinkens mit ihnen verkochen zu lassen.

Suppen von gehackten Kräutern, nach beliebiger Mischung derselben in's Säuerliche oder schärfer Hervorstechende hinüber, sollen vorzüglich im Frühjahr häufig wiederholt werden; denn die feinen Kräuter sind alsdann von dem besten Geschmacke und von nützlich erweichender und blutreinigender Wirkung. Im Winter aber sind die Endivien sehr zuträglich. Diese schneidet man so kurz, als beliebig ist, läßt sie langsam, aber nicht zu lange in kräftiger Fleischbrühe sieden, verdickt die Brühe durch ein oder mehrere frische Eidotter. Alsdann legt man einige geröstete Semmelscheiben in die Suppenschaale, gießt ein wenig Brühe darüber, und wenn sie hinreichend erweicht sind, richtet man über ihnen die Endiviensuppe an. Der Eidotter mildert die an sich selbst so nützliche Bitterkeit der Endivie, welche durchaus nicht überweich gekocht werden darf, indem sie sonst eben jene gewürzhafte Bitterkeit verlieren würde.

Allerley Wurzelwerk, gelbe Rüben, Cellerey, Zuckerwurzeln u. s. w., in guter Fleischbrühe wohl verkocht und sodann durchgetrieben, mit Fleischbrühe verdünnt und noch einmal aufgekocht, geben eine kräftige Suppe, zu welcher einige in Butter geröstete Brodtschnitzchen passen werden. Doch will ich davon abbrechen, weil die Zusätze aus dem Pflanzenreiche in's Unendliche hin verändert werden können. Ein geschickter Koch, eine gute Hausmutter muß sich hierin nach den Umständen, den Jahreszeiten, und den Producten des Landes richten, und nie vergessen, daß man bei einigem Nachdenken aus Allem Vortheil ziehen kann.

Dreyzehntes Kapitel.

Von der Verwendung der Fleischbrühe zu Tunken, gemeinhin: Sohßen.

Tunken, *) oder Sohßen **) nennt man die flüßigen Zugaben zu festen, nicht auflösbaren Nahrungsmitteln. Es haben diese Zugaben mehr als einen Zweck. Zuerst sollen sie dem Festen das Flüßige zugesellen, oder die Speisen schlüpfriger machen, damit sie um so bequemer die Kehle hinabgehn. Dann dienen sie auch, den Geschmack einer festen Speise zu verfeinern, oder durch Gegensätze zu heben. Endlich sind sie bisweilen auch dazu bestimmt, die Zuträglichkeit und Verdaulichkeit einer bestimmten Speise zu befördern.

Bey den Tunken jeglicher Art muß man darauf Bedacht nehmen, sie möglichst mit dem Gegenstande zu verbinden, dessen Geschmack sie gerade beyfälliger machen sollen. Dieses geschiehet zunächst, indem man die Tunken aus der Brühe des Fleisches, der Fische und der Gemüse, zu denen

---

*) Tunke, vom Eintunken. In vielen deutschen Kochbüchern nennt man die Tunke fälschlich: Brühe; Brühe aber kommt von brühen, abſieden, es iſt die Bouillon, und nicht die Sauce.

**) Sohße kommt aus dem französischen Sauce; dieses aus dem italienischen salza, oder geradezu aus dem lateinischen salsum, salsa, (Gesalzenes, Salsugo und Salsilago für Salzlake, bey Plinius; in salso, bey Apicius (Lib. IX.), wo die Auslegung wirklich schwieriger iſt, als daß die Erklärer ſich damit hätten abgeben mögen. Die Sauce, nach unseren Begriffen, hieß den Römern: jus. Diese jura hatten ſich im Mittelalter höchſt wahrscheinlich zu einer Salzlake vereinfacht, vielleicht mit Oel und Eſſig vereinigt, woher unſer neueuropäiſches Wort: Salat, und Salza, Sauce und Sohße entſtanden ſeyn mag.

ſie jedesmal gegeben werden ſollen, bereitet oder miſcht; dann aber, wenn nemlich der Fall ſich angiebt, daß die feſte Speiſe, zu der man eine Tunke bereiten will, keine eigene Brühe hat, indem man ſie wenigſtens aus den gleichartigſten Beſtandtheilen zuſammenſetzt. Wenn z. B. trockene oder halbfeſte Mehlſpeiſen mit einer Tunke begleitet werden ſollen, ſo wird man im Allgemeinen wohlthun, dieſe aus Milch, Eyern, Butter und Mehl zuſammenzuſetzen; obgleich auch die Obſtſäure zu den meiſten Mehlſpeiſen paßt; theils wegen des entſchiedenen, den Geſchmacksnerven wohlthätigen Gegenſatzes, theils aber, weil die linde Säure eben jene Art von Speiſen erweicht und verdaulicher macht.

Hier betrifft uns aber nur der Fall, da man durchaus nicht umgehen kann, zur Verdünnung einer Tunke der Fleiſchbrühe des Suppennapfes ſich zu bedienen. Hiebey berückſichtige man jedesmal, ob der Geſchmack einer Tunke gelinde oder kräftig ausfallen ſolle. Für gelinde, z. B. für weiße Tunken, ſchöpfe man ein wenig Brühe ab, ehe dieſelbe einen zu ſehr vorſprechenden Kräutergeſchmack angenommen hat. Zum Aufguß, oder zur Verdünnung kräftig ſchmeckender Tunken darf man dahingegen eine jede, ſogar die oben anempfohlene zweyte, oder Sparbrühe, verwenden, wie ſehr ſie immer nach verkochtem Wurzelwerke und aufgelöſtem Gallertſtoffe der Knochen ſchmecken möge. In den Haushaltungen großer Herrn, ja ſelbſt in beſuchten Gaſthäuſern macht man zu dieſem Behuf braune und weiße Fleiſchbrühe (coulis) in Vorrath. Dieß kann jedoch in beſchränkten Haushaltungen nicht befolgt werden.

Jegliche Bereitung einer Tunke erfodert eine vorangehende ſtrenge Prüfung der Geſchmacksarten, welche mit dem Gegenſtande ſich binden können, den man durch eine Tunke beyfälliger und zuträglicher zu machen gedenket. So bald man über dieſe höchſt weſentliche Sache in's Reine gekommen iſt, ſo ſchreitet man zur Bereitung, indem man die Tunke ſorgfältig verarbeitet, damit ſie auch in ſich ſelbſt ein Ganzes werde. Dieſe Verarbeitung erfodert ein Bin-

dungsmittel, welches die Alten aus feinem Mehle im Voraus bereiteten, und *) Amylum benannten. Wir Neueren verarbeiten feines Waizen- oder Speltenmehl auf zweyerley Weise. Zu weißen Tunken nemlich rühret man das Mehl in guter Butter und über leichtem Feuer ganz weiß, sowohl des Ansehns willen, als vorzüglich um den Zuckerstoff und jene Lindigkeit und Süße, welche den weißen Tunken einen gewissen allgemeinen Charakter giebt, aus dem Mehle vollständiger zu entwickeln. Eben diese Lieblichkeit der weißen Sohßen muß man niemals durch bittere Würzen, durch Muskatnuß, Zitronenschale oder Aehnliches, aus dem Gleichgewichte bringen. Im Gegentheil, es passen hier nur gelinde Würzen, als Trüffeln, Schwämme feinerer Art, Zitronensäure, Krebse aus süßem oder gesalzenem Wasser, Austern und dgl. mehr. In vielen Fällen kann man auch ein oder mehrere Eydotter, vorher mit Brühe verdünnt, oder zugleich mit dem Mehle in der Butter abgetrieben, mit der weißen Tunke verbinden. Doch prüfe man jedesmal, ob diese Abänderung auch wohl zu dem festen Gegenstande passe, dem man die Tunke gerade beygeben will. Unter den Gemüsen und Kräutern binden sich mit der weißen Tunke der Spargel, alle Gattungen gewürzhafter Wurzeln, nur nicht die Möhren und Beten, endlich der Sauerampfer und Portulak. Kerbel, Peterlein, Dragon oder Schlangenkraut, Basilikum und ähnliche Kräuter von starkem Geschmack verbinden sich besser mit den braunen Tunken.

Diese bindet man durch ein in Butter abgebräuntes Mehl; wo man dazu gelangen kann, wird man jedoch besser thun, statt des gebräuntes Mehles eine stark eingekochte und schleimige braune Brühe zu nehmen. Bey dem Bräu-

*) Cato de re rustica c. 87. giebt uns eine Art der Bereitung des Amylon ausführlich an. Apicius giebt sein amylum an die Speisen, ohne uns zu sagen, wie er es bereitete.

nen des Mehles muß man sehr sorgfältig zu Werke gehn, damit nicht durch Uebereilung des Bräunens einzelne Theile anbrennen, welche alsdann statt des erforderlichen kräftigen Bratengeschmackes einen bitteren und herben abgeben möchten. Nicht zu gedenken, daß durch das Verbrennen des Mehles, eben wie durch das hie und da bey den Bierbräuern übliche Anbrennen des Malzes, die Nahrhaftigkeit des Grundstoffes zerstört wird. Ein wohlgebräuntes Mehl wirkt übrigens auch sehr wohlthätig auf den Magen, wie die eingebrannte Suppe beweiset, deren man sich bey geschwächter Verdauung zum Frühstück mit Nutzen bedienen wird.

Braune Tunken können nun mit allen bitteren Gewürzen, scharfen Säuren, und kräftig schmeckenden Wurzeln, Schwämmen und Kräutern, ohne alle Schonung, versehn werden.

Gebräuntes, eben wie weiß abgerührtes Mehl wird, sobald es in der Butter gahr geworden, ganz allgemach, bey fortgesetztem Rühren, durch Fleischbrühe verdünnt. Man bewirkt durch ein fleißiges, langsames Rühren in einer Richtung, daß die Flüßigkeit allmählich in alle Mehltheilchen eindringt, sie auflöset, und mit ihnen sich innig verbindet. Wollte man dahingegen die Flüßigkeit auf einmal hinzugießen, so würde daraus vielmehr eine Trennung des Festen und Flüßigen hervorgehn, die den Geschmack und das Auge schlecht genug befriedigen dürfte.

Es ist hier überhaupt nicht der Ort, von allen denkbaren Tunken zu reden; einzelne Beyspiele werde ich in der Folge anführen. Im Ganzen lasse ich gerade in diesen meist willkührlichen Beysätzen gar gern dem Urtheil und der Erfindungsgabe meiner Leser ein freyes Spiel.

Vierzehntes Kapitel.

Vom Gallerte, vorzüglich in so fern er vielmehr als eine verdichtete Fleischbrühe zu betrachten ist.

Der Gallert ist eine innige Verbindung thierischen Leimstoffes mit beliebigen Flüßigkeiten. Da jeder Gallert bey einem mehr und minder hohen Grade der Wärme flüßig wird, und dahingegen bey wenigem Leimgehalte nicht selten muß mit Beyhülfe des Eises zum Erstarren gebracht werden, so heißt er bey den Franzosen Gélée, bey den Italienern Gelatina, oder ein Erkaltetes. Unser deutsches Wort: Gallert, scheint von jenen Benennungen abzustammen.

Der Gallert wird häufig zu allerley kalten Fleisch- und Fischspeisen gegeben, und ist in dieser Beziehung den kalten Speisen, was die Tunke den warmen. Uebrigens dient der Gallert auch als eine sehr nahrhafte, dabey leichtverdauliche Erfrischung, um weitläuftige Mahlzeiten angenehm zu verlängern. Er gehört in dieser Beziehung zu den Zier- und Geschmacksspeisen (plats de goût), von denen wir zu Ende reden wollen. Ja, ein solcher Gallert, wenn er sonst mit Vorsicht bereitet ist, eignet sich sogar zu einer schicklichen Erquickung kranker und schwächlicher Personen.

Der Gallert, als Zugabe zu kalten Fleisch- und Fischspeisen betrachtet, muß voraussetzlich immer einen säuerlichen und kräftigen Geschmack haben. Neben kaltem Fleische, Pasteten oder Fischen würde ein süßlicher Gallert sehr widrig und fade herauskommen. Um nun einem Gallerte einen kräftigen Geschmack zu geben, pflegt man die Kalbsfüße, oder nach italienischer Art, die Füße der Zicklein und Hühner, mit Schinkenschnitten und gewürzhaften

Vegetabilien anzubräteln, oder bey gelindem Braten etwas braun werden zu lassen. Die Franzosen jedoch lieben den Gallertstoff durch Sieden in reinem Wasser aus den Füßen, oder anderen leimigen Theilen auszuziehn, und ehe sie irgend einen Geschmack hinzusetzen, die Dichtigkeit ihres Gallertes durch Erkaltung besonders zu erproben. Mir scheint indessen ein solches Verfahren nur bey süßen und süßlichten Gallerten nothwendig zu seyn, weil süße und liebliche Würzen überhaupt nichts zum Erstarren beytragen, und zudem durch ein langes Kochen und Klären an ihrer Güte und Menge ganz unnöthiger Weise einbüßen würden. Bey kräftigen Fleischgallerten aber entwickelt sich gerade der beste und nachhaltendste Geschmack aus dem mit den Füßen zugleich angebräteten und verkochten Fleische und Wurzelwerke; und eben daher möchte ich hier das deutsche Verfahren vorziehn, indem ich voraussetze, daß man die Säure von Citronen, Wein und Essig, den Geschmack von Specereyen und feinen Kräutern jedesmal erst dann zu einem so vorbereiteten Gallerte hinzusetzen wird, wann er bereits zum erstenmale geklärt und erprobt worden ist. Denn die letztgenannten flüchtigen Würzen würden unsichtbar ganz verloren gehen, wenn man sie von Anfang an zum Feuer bringen wollte.

Gallerte zu Fischen müssen aus der Brühe der Fische selbst bereitet werden, welche durch Hirschhorn, oder durch etwas Hausenblase, oder durch die Floßfedern und Schwänze verwandter Fischarten zum Erstarren gebracht werden kann. Fischgallerte bedürfen, um nicht widrig zu seyn, einen stärkeren Zusatz von Wein und Citronensäure, und viel Gewürz an Specereyen und feinen Kräutern.

Ueber die Bereitung des Gallertes geben selbst die gewöhnlichsten Kochbücher brauchbare Vorschriften, weshalb ich hier nicht sehr in's Einzelne gegangen bin. Nur erinnere ich meine Leser, daß sie ja nicht glauben mögen, daß alle die Mischungen und Beysätze, welche solche Bücher anzugeben pflegen, durchaus erforderlich seyen, um einen guten

Gallert zu Stande zu bringen. Die Dinge, worauf es hiebey vorzüglich ankommt, sind folgende:

Daß die Flüßigkeit den Leimstoff hinlänglich in sich aufgenommen habe, um auch bei mäßiger Kälte erstarren zu können; dann, daß nicht zu viel Leimstoff darin sey, weil ein allzuzäher Gallert undurchsichtig und dem Auge mißfällig wird, auch ohne Ausnahme einen widrigen Leimgeschmack zu geben pflegt; endlich, daß man die gewürzhaften Zusätze und Säuren richtig wähle, sie unter sich wohl verbinde, damit sie zu der Speise, welche sie heben sollen, vollkommen passen mögen.

Feine Kräuter und andere flüchtige Geschmacksarten, darf man hier, wie überhaupt nur kurze Zeit vor der letzten Bereitung hinzusetzen.

Funfzehntes Kapitel.

Vom Dämpfen, Dünsten, oder langsamen Einsieden des Fleisches.

Diese Art der Bereitung gehört zu den wichtigsten Vortheilen, welche der Menschheit aus der Erfindung des Topfes erwachsen sind. Es eignen sich hiezu sämmtliche Fleischarten, vorzüglich aber solche, welche von derber Faser sind und größere Stücke abgeben.

Bey dem Dünsten oder langsamen Einsieden ist es nicht der einzige Zweck, das Fleisch selbst gahr zu bereiten; man muß vielmehr auch darauf Bedacht nehmen, zugleich eine kräftige Brühe zu gewinnen, welche dem Fleische zur Tunke dienen könne; denn die kurze Brühe, welche unter dem eingesottenen Fleische sich gesammelt hat, giebt oft ohne allen Beysatz die beste Tunke, und muß auch da, wo man Beysätze nothwendig oder beyfällig findet, der Tunke jedesmal zur Grundlage dienen, damit sie mit dem Fleische

im Geſchmacke zuſammenſtimme. Nichts kann daher thörichter ſeyn, als zu einem gedämpften oder gedünſteten Fleiſche eine eigene Tunke zu bereiten, wie nur zu häufig in deutſchen Kochbüchern anempfohlen wird.

Um ein gutes Dunſtfleiſch ganz einfach zu bereiten, lege man einige Schinkenſchnitte auf den Boden des Tegels oder der Kaſſerolle, darauf einiges Wurzelwerk, und nach Belieben auch Zwiebeln oder Schalotten. Hierauf lege man das zum Einſieden beſtimmte Fleiſch, fülle alsdann das Gefäß, wenn es nicht tief iſt, bis an den Rand mit reinem Waſſer oder mit kalter Sparbrühe, und laſſe es zwey bis viertehalb Stunden über mäßigem Kohlenfeuer, bis die Brühe etwa auf ein Drittheil eingeſotten iſt. Man drehe dabey das Fleiſch mehrmal um, ſuche zu verhüten, daß es anbrenne, indem man das Feuer nicht unter dem Mittelpuncte des Geſchirres zuſammendrängt, vielmehr es nach den Seiten hin ausbreitet. Wenn die Brühe alſo eingeſotten iſt, ſo treibe man ſie durch ein Sieb. Es iſt dann immer noch Zeit, ihr den Geſchmack von feinen Kräutern, von Dragon oder Baſilikum zu geben; denn dieſe ſind in ſo kurzer Zeit gahr zu machen, daß man nicht zu befürchten hat, daß etwa das Fleiſch während der Bereitung erkalte, wenn es anders zugedeckt iſt. Wollte man aber Trüffeln, Morcheln, oder andere Schwämme an die Brühe thun, ſo verſteht es ſich, daß ſie in Wein, Fleiſchbrühe oder mit etwas Butter faſt gahr bereitet, und alsdann mit der darüber durchgetriebenen Brühe des Dunſtfleiſches noch einmal ſchnell erwärmt werden müſſen. Oliven, Kappern und ähnliches in Salz oder Eſſig Eingemachte braucht nichts weiter, als ſchnell in der mehrgenannten Brühe des Dunſtfleiſches erwärmt zu werden.

Möchte man aber der Brühe einen mehr hervorſtechenden Geſchmack geben, ſo laſſe man die Schinkenſchnitte einige Minuten bräteln, ehe man das Fleiſch und die Wurzeln in das Geſchirre legt. Hiedurch wird die Tunke

des Eingesottenen bräunlich werden und einen eigenen Charakter annehmen, welcher mehr zu den derben Fleischarten z. B. zum Rind- und Hammelfleische paßt. Eben diese wird man wohl thun, ehe man sie an's Feuer bringt, einige Tage mehr oder weniger, je nachdem es die Witterung befiehlt, in einen Aufguß von Essig auf allerley Specereyen zu legen, oder in ein Tuch einzuschlagen, welches in solchem Essig getränkt worden. Es ist auch nicht unangenehm, jedoch nicht durchaus nothwendig, den Tunken eines solchen bräunlich und säuerlich Eingesottenen mit etwas gebranntem Mehle eine Bindung zu geben. Der sogenannten coulis, welche in vornehmen Küchen besonders bereitet und nach Belieben zu den Tunken gegeben werden, widerrathe ich bey dem Gedämpften in Anwendung zu bringen, weil ich finde, daß sie dabey theils überflüßig sind, indem alles mit Verstand Eingesottene seine eigne höchst kräftige und charakteristische Brühe bildet; theils auch dem Geschmacke schaden, weil sie eine ermüdende Gleichförmigkeit hervorbringen, und nie so organisch mit den verschiedenen Fleischarten vereinigt werden, daß nicht das Machwerk noch daraus hervorschmecke.

Ein Hammelschlegel (Keule), aus der man das ranzige Fett ausgelöset hat (welches sparsame Hausmütter mit anderem abfallenden Fette einsieden, aufbewahren und an die Seifensieder vertauschen können), beize man wie oben und nach den Umständen auch wohl um einige Tage länger. Alsdann klopfe und richte man sie so kurz als möglich, spicke sie und dünste sie wie oben. Man nennt dieß Gericht, welches auch kalt gegeben werden kann, einen falschen Rehschlegel. Schieres Rindfleisch, vorzüglich der Lungen- oder Mürbebraten, auf dieselbe Weise. Trockene Kartoffeln, auch oberdeutsche Brodklöße (Knetl) geben zu dieser Art von Gerichten eine schickliche Beylage, wenn man sie auf bürgerlichen Tafeln etwa als Hauptspeise auftragen will. Ein also eingelegtes Fleisch erhält sich, vorzüglich nach einem kurzdauernden Vorsud, eine längere, unbestimmte

Zeit, und eignet ſich daher zu einer Vorrathsſpeiſe in ländlich gaſtfreyen Haushaltungen.

Auf dieſe Weiſe, das iſt, in einer kräftigen, bräunlichen Brühe, dünſte man ferner jegliche Art des Wildprettes, und unter dem zahmen Geflügel auch die Gans und die Ente. Auch das Kalbfleiſch erträgt es, mit einigen Schinkenſchnitten und ſchmackhaften Wurzeln, doch ohne alle Säure und Specerey, gelinde eingeſotten zu werden. Man kann ein gutes Stück ſchieren Kalbfleiſches, welches auf die genannte Weiſe zubereitet werden ſoll, recht mürbe klopfen, kurz richten, fein beſpicken; man nennt es in dieſer Zurichtung ein Frikando. Doch fällt dieſe weiße und ſüßliche Fleiſchart andererſeits auch mit dem zarteren Geflügel, den Hühnern, dem Indian, den jungen Tauben zuſammen, welche mit gelinden und weißen Tunken ohne Frage angenehm zu eſſen ſind. Dieſe Gegenſtände rathe ich mit einigen Wurzeln und Kräutern in reichlicher Sparbrühe an das Feuer zu bringen, ſie gut zu verdecken und langſam, aber nicht zu lange ſieden zu laſſen. Die Brühe binde man darauf mit weißgerührtem Mehle zu einer guten Tunke, und ſetze lieblich und gelinde Würzendes, z. B. Krebsbutter und ausgemachte Krebſe, Gartenſchwämme, Blumenkohl, Spargel, Schwarzwurzeln, oder feingehackte ſehr wohlgemiſchte Kräuter hinzu, wie man es hat oder liebt.

Junges Geflügel oder Lammfleiſch wird, wenn es in kleine Stücke gehauen iſt, ſehr ſchnell gahr. Ich rathe dieſe Dinge mit den genannten zarten Gemüſen, oder auch mit kleinen Erbſen, jungen Möhren und Anderem, zugleich einzulegen, mit Sparbrühe zu übergießen und langſam in ſich ſelbſt gahr werden zu laſſen. Zu einem ſolchen Eingehackten (Fricassée) mache man keine beſondere Tunke, ſetze auch kein Mehl hinzu. Denn es bleibt in ſeiner natürlichen Brühe jederzeit am ſchmackhafteſten.

Zartes Kalbfleiſch aus den Lendenmuskeln, deſſen Sennen wohl ausgeſondert worden, in kleine und gleichförmige Stücke geſchnitten, geklopft, gerichtet, geſpickt und in etwas

Sparbrühe sehr langsam gekocht. Man verdichte die Tunke mit wenigem weißabgerührtem Mehle, und würze sie entweder durch feingehackten Sauerampfer, oder durch Dragon, mit wenigem Basilikum und etwas mehr Kerbel und Petersilie.

Die Salmy's gehören ebenfalls dem Gedämpften an. Sie lassen sich aus allem wilden Geflügel, vorzüglich aber aus Schnepfen, Krammetsvögeln und Rebhühnern bereiten.

Die schmackhafteste Art, ein Salmy zu bereiten, ist diese: Man schneide die Brüste mit dem unterliegenden Knochen von dem Rumpfe des rohen Geflügels ab, spicke sie, belege eine blechene Schüssel mit dünnen Speckscheiben und setze die Brüste, das Fleisch aufwärts, darüber ein. Wenn es Zeit ist, so setzet man diese Schüssel in eine Tortenpfanne, etwas mehr Feuer von oben als von unten, und läßt sie darin gahr werden, ohne sie jedoch auszudörren.

Darauf nimmt man den Ueberrest des Thieres (Schnepfen und Krammetsvögel mit allen Eingeweiden, doch Rebhühner, wilde Enten und Anderes ohne Gedärme und Magen) und zerstößt ihn mit einigen Sardellen, diese in ihrem Salze; auch wohl mit einigen Schallotten. Der Unterkoch hat unterdessen einige halbfette Schinkenschnitte leicht anbraten lassen, über diese giebt man das Zerstoßene, verlängert es mit weniger Sparbrühe und läßt es eine oder zwei Stunden lang sanft kochen. Wenn es hinlänglich verkocht zu seyn scheint, treibt man es mit einem oder zwey Löffeln voll Dragon- oder Schallotteneſſig durch ein reines Haarsieb, verdünnt es mit etwas starker Brühe, wenn es anders nicht durch das Sieb gehen wollte, und setzt es in einem neuen Geschirre zum Feuer, damit es wieder breyartig werde, oder sich etwas verdicke. Alsdann drücke man den Saft einer Citrone darüber, rühre es um, breite es in einer Schüssel aus und lege die gespickten Brüstchen, welche oben in der Tortenpfanne gahr gemacht worden, rund umher an den Rand der Schüssel; jedoch wenn man abge-

backene Semmelschnitzchen um den Rand setzen will, so gehören die Brüste in guter Ordnung in die Mitte.

Wird das Salmy aus größerem Geflügel, z. B. aus wilden Enten oder Fasanen, bereitet, so zerhaue man die gebratenen Brüste, vor dem Anrichten, in gleichmäßige, wohlaussehende Theile, damit man dieses Gericht, welches immer als Nebenschüssel gegeben wird, nicht bey der Tafel vorzulegen brauche.

Einige braten das Geflügel, ehe sie es zerschneiden. Hiebey verliert der eigentliche Salmybrey an Kräftigkeit. Diese letztere Methode ist gut, um die Ueberreste der vorangegangenen Tafel zu benutzen, sonst aber verwerflich.

In einem Salmy von Krammetsvögeln darf man einige Wacholderbeeren zerstoßen; zu wilden Enten mag man, gegen Ende des Verkochens, Dragon und Basilikum, zu Fasanen aber feingehackte Trüffeln in den Salmybrey geben.

Die Schülienne, ein verbreitetes Gericht der älteren französischen Küche, gehört ihrer Bereitung nach dem Gedämpften an. Ich fand sie schmackhafter, wenn sie in einer blechenen oder silbernen Puddingform eingelegt und in siedendem Wasser oder in der Tortenpfanne gahr bereitet war. Ich belegte diese Form innerhalb mit Speckscheiben und brachte darauf feine Schnitte von allerley Wurzelwerk, mit feinen Kräutern und einigen Sprossen Blumenkohls oder Broccoli durchmengt in guter Ordnung an, in die Mitte aber ein Stück entsennetes, geklopftes und mit Speck durchzogenes Kalbfleisch. Alles dieses wohl durchsalzen und mit wenigem, gestoßenen Zimmet angestreuet. Die Puddingform muß ein Haft haben, damit sie in dem siedenden Wasser aufgehängt werden können. Denn sie darf nicht an den Boden des Wassergefäßes anstoßen, weil die Speise sonst anbrennen würde. Im entgegengesetzten Falle wird man besser thun, die Form in eine Tortenpfanne zu setzen, und die Speise bey wenigem Feuer langsam gahr werden zu lassen.

Wenn man dieſe Speiſe, nachdem ſie gahr geworden, aus der Form herausnimmt, ſo ſucht man die Anordnung der Wurzelſchnitte zu erhalten, wie ſie von Anfang an geweſen, zieht die Speckſchnitte ſorgfältig herab und beſſert hie und da ein wenig nach.

Wenn man, wie meiſt geſchiehet, die einzelnen Beſtandtheile dieſes Gerichtes beſonders kocht, ſo iſt es allerdings leichter, demſelben ein zierliches Anſehn zu geben. Allein der Geſchmack und die Nahrhaftigkeit büßen dabey gar Vieles ein.

Ich habe die Schülienne zur Abwechſelung auch mit einem Stücke von fleiſchigen Fiſchen, z. B. von dem Störe, dem Lachſe, dem Hauſen, Huchten, dem Thunfiſch u. a., bereitet, denen ich die Knochen oder Gräten benahm, ſie ſtatt des Speckes mit ausgegräteten Sardellen durchzog, und ſtatt des Zimmets mit mancherley Pfeffer und unſäglich wenigem Ingwer würzte.

Fiſche, vorzüglich kleinere aus ſüßem Waſſer, mit vielen, weniger ſüßlichen Wurzeln verſchiedener Art, einigen Kräutern und ganzen Pfefferkörnern, langſam in kurzer Brühe eingeſotten. Dann wird eine Schüſſel erwärmt und mit einigen geröſteten und mit friſcher Butter beſtrichenen Semmelſchnitten belegt, darauf die Fiſche und Wurzeln mit Ordnungsſinn angerichtet und die kurze Brühe, in der ſie eingeſotten worden, langſam daran gegoſſen. Dies Gericht wird der vortrefflichen Waterſootje der Holländer ähnlicher ſeyn, als die Matelotte der Franzoſen.

Allein eine der beſten gedämpften Speiſen, welche aus Fiſchen bereitet werden können, iſt die folgende: Man nehme Forellen, Dorſche oder andere ſehr leckere und zarte Fiſche, zerſchneide ſie in mäßig große Stücke und lege ſie abwechſelnd mit Stückchen friſcher Butter oder mit einigen Speckſchnitten, mit Broſamen, Limonenſaft, feinen Kräutern, mit Salz und wenigem Specereygewürze in eine ſilberne Kaſſerole ein. Die letztere ſetze man darauf in ein Rohr oder in eine Tortenpfanne, und laſſe ſie darin, bis

man voraussetzen kann, daß der Fisch vollkommen gahr geworden sey.

Fische, welche man unter Gallert legen will, muß man einfach absieden, wenn sie in ihrer natürlichen Gestalt aufgetragen werden sollen. Wenn man aber die Gräten und Knochen herausnehmen will, wie vorzüglich bey fleischigen Fischen zu geschehen pflegt, um eine runde oder sonst gestaltete Fleischmasse daraus zu bilden, so wird man besser thun, sie zu dämpfen.

Aal, Lachs, Huchten, Waller und andere fleischige Fische schneide man, doch jeden für sich, in gleich hohe Queerstücke; löse den Rückgrat und die Seitengräten sorgfältig aus; richte sämmtliche Stücke in eine einzige Masse. Nach Belieben mische man ein Gehäcksel von Sardellen, Schallotten, feinen Kräutern mit reichlichem Gewürze und menge davon mit Sparsamkeit zwischen die einzelnen Stücke. Man belege darauf den Boden einer Kasserolle oder eines Teaels mit dünnen Schnitten frischen Speckes, setze darauf seine Masse von ausgegrätetem Fische und fülle Wasser daran, doch nicht so viel, daß der Fisch darin schwimme. Man decke das Geräthe zu und lasse es anderthalb oder zwey Stunden lang über sehr kleinem Feuer langsam dünsten. Dann füge man noch einige Löffel voll starken Essigs und etwas Limonensäure hinzu, salze es nach, wenn es nöthig wäre, und lasse es noch einige Minuten stehen. Man nimmt darauf seine Fischmasse sorgfältig heraus, richtet sie noch einmal, etwa in einem Blechrand, bis sie soweit erkaltet ist, daß sie von selbst zusammenhält. Wenn die Form dieser Masse rund ist, so lege man junge Zweige von Dragon in Gestalt eines dichten Kranzes umher, und lasse alsdann seinen Fischgallert darüber tröpfeln. Denn der frische Dragon wird nicht allein dem Gerichte einen guten Geschmack mittheilen, sondern selbst, wenn der Gallert recht durchsichtig ist, ein hübsches Ansehn geben.

Sechzehntes Kapitel.

Vom Abbacken in einem siedendem Fettstoffe.

Ein Abgebackenes, es sey von welcher Art es wolle, erfordert, um gut auszufallen, zweyerley: einen guten, reinschmeckenden Fettstoff, und einen sehr hohen Grad der Erhitzung desselben. In Italien, wo das Abgebackene — Fritto — ganz national ist, versteht sich darauf ein jedes Bauerweib. Aber im Norden giebt es wenig gepriesene Köche, welche ein gutes Fritto zu machen im Stande wären.

Man kann in ungesalzener, durch Schäumen gereinigter Butter (Schmalz), in Schweinefett und in gutem Olivenöle abbacken. Letzteres macht die Oberfläche eines Abgebackenen besonders sperre, und eignet sich auch sonst zum Backen von Fischen viel besser als Butter oder Schweinefett.

Ehe man einen Gegenstand in das siedende Fett einlegt, muß letzteres, wie schon bemerkt worden, durch ein Gluthfeuer in das möglichstheftige Wallen gebracht worden seyn. Wenn aber das Abgebackene auf der Oberfläche des Fettes zu schwimmen oder gar zu knacken beginnt, so muß man sich beeilen, es mit dem Schaumlöffel herauszunehmen, damit es nicht allzubraun werde; denn wenn es goldbraun ist, wird es hinreichend gahr und sperre, auch vom gefälligsten Ansehn seyn.

Das also herausgenommene Abgebackene lege man in einen heißgehaltenen metallenen Durchschlag zum Abtröpfeln des Fettes, oder breite es auf einer warmen Schüssel über reinliches Flußpapier aus. Man salze es mit feinzerstoßenem Salze, so wie es Stück für Stück aus dem siedenden Fette kommt. Es versteht sich jedoch, daß es mit Maaße geschehen müsse.

Dinge, die nicht so leicht gahr werden, z. B. Kalbskopf, lasse man vorher halbgahr sieden, oder schneide sie

wenigſtens in ſehr feine Streifen. Mit Fiſchen hat es keine Gefahr; man nehme nur recht kleine, oder ſchneide ſie in mäßig große Stücke, ſo werden ſie bald gezeitigt werden.

Einigen Dingen, z. B. dem Blumenkohl, den Artiſchocken, dem Kalbskopfe, ſteht ein Ueberzug aus Eigelb, feinem Mehl und Broſamen recht wohl an. Anderes, als Leber von Kälbern und Lämmern, Schaale von Waſſermelonen und ausgewachſenen Kürbiſſen, größere Schwämme, alles dieß in lange und dünne Streifen aufgeſchnitten, geräth ohne Ueberzug beſſer.

Verſchiedene Gehäckſel laſſen ſich in Oblate einſchlagen, in Eigelb umdrehen, mit Broſamen überziehn und alſo ausbacken; z. B. Ochſenmaul, in ſehr feine Streifen geſchnitten, mit etwas Eigelb und Citronenſaft gebunden; oder aufgeſchwellter, im Mörſer zerſtoßener und durch ein Sieb getriebener Reis mit ähnlicher Bindung. Dieſe Miſchungen laſſen ſich in's Unendliche abändern.

Peterlein, Salbey und andere feine Kräuter dienen, recht ſperre gebacken, zu einer zierenden und wohlſchmeckenden Beylage anderer Fritüren. Es iſt ſo ſchwer, dieſe Kräuter recht auszubacken, daß man an vielen Orten angehenden Köchen eben dieß zum Probeſtück vorlegt.

Abgebackenes Obſt, z. B. Pflaumen, Pfirſiche, Aepfel, Quitten, erfodern, eben, wie alle zartere Miſchungen aus Mehl, Milch und Eyern, eine Zugabe von Zucker. Sie gehören daher ſchon zu den Geſchmacksſpeiſen.

Alle übrige Arten des Abgebackenen giebt man für ſich, oder doch nur mit Zitronenſäure. Sie werden wegen ihres verſprechenden Geſchmackes vorzüglich zu Eingängen verwendet.

Siebenzehntes Kapitel.

Von der Bereitung des Fleiſches innerhalb eines dem Backen blos geſtellten Teiges.

Die Säfte des Fleiſches und die Düfte feinerer Würzen in einen dichten Teig einſchließen, in demſelben backen, und die alſo eingeſchloſſenen Stoffe gleichſam in ihrem eigenen Safte gahr bereiten, iſt eine ſehr weit getriebene Verfeinerung der Kochkunſt, deren geſchichtlichen Urſprung anzugeben mir für jetzt unmöglich fällt.

Schinken und anderes, vorher in Waſſer, Milch oder Wein erweichtes Geräucherte in ungeſäuerten Brodteig einſchlagen und alſo gahr backen, iſt ein ſchon vor Alters verbreiteter Hausgebrauch. Bey richtigem Maaße der Ofenhitze und bey hinreichender Geſchmackloſigkeit des Teiges pflegt dieſe Bereitung glücklich auszufallen. Wenn aber der Teig zu naß iſt und deßhalb bey jäher Hitze aufſpringt, ſo wird auch der beſte Schinken austrocknen und zu Grunde gehn, weßhalb ich Unerfahrenen rathe, beym Abſieden zu bleiben.

Durch Bereitungen jener Art mag man darauf hingeleitet worden ſeyn, ein künſtliches Gebäude von gemeinerem oder edlerem Teige aufzurichten, darin rohes Fleiſch mit allerley Würzen, mit Fett und leckerem Gehäckſel einzulegen, alles dieß mit einem feſten Deckel aus demſelben Teige ſorgfältig zu verſchließen, und in einer langſamen und dauernden Wärme gahr zu backen. Dieſe Art von Speiſen nennt man Paſteten, von dem italieniſchen: pasta, der Teig. In der That fand ich im italieniſchen Mittelalter die früheſte Spur der eigentlichen Paſtete, was, mit dem Urſprunge des Wortes ſelbſt, die Wahrſcheinlichkeit begründet, daß die Paſtete eine neuitalieniſche Erfindung ſey.

Die Paſteten ſind in unſeren Hauptſtädten Gegenſtände eines wahrhaft ärgerlichen Luxus. An und für ſich ſollten

ſie billig ſo gemein ſeyn, als Würſte und andere für eine längere Aufbewahrung geeignete Speiſen. In jeder Haushaltung, welche Gaſtfreyheit ausübt, ſollte man aus den vielfältigen Stoffen, welche dazu ſich eignen, ſchmackhafte und dauerhafte Paſteten zu bereiten wiſſen.

Beſſer iſt beſſer. Gute Trüffeln geben dieſer Art von Speiſen eine ſehr feine Würze. Wo man jedoch, wie in einem großen Theile von Europa der Fall iſt, ihrer entbehren muß, da kann man ſich mit allerley anderen Würzen zu einer kalten, für unerwarteten Beſuch in Vorrath gehaltenen Paſtete einrichten. Feine Kräuter, Morcheln (Maurachen) und wohlriechende Schwämme, etwas Zwiebelwerk; ja mit Vorſicht angewendet, ſelbſt der feinere Knoblauch, der unter dem Namen Rokambole bekannt iſt, gewähren ſolchen Speiſen eine mehr und minder ergötzliche Würzung. Durch behende Wahl und Miſchung der eingelegten Fleiſcharten kann man nun gar den Mangel an Trüffeln weniger fühlbar machen.

Kalbfleiſch, Schinken, zahmes Geflügel ſind Stoffe, die man doch meiſt zur Hand hat, und welche in mehreren Schichten, abwechſelnd mit einem wohlgewürzten Gehäckſel aus Lebern, friſchem oder geſalzenem Specke eingelegt, eine gute Hauspaſtete geben. Das Geflügel kann man roh zerlegen, oder die Knochen herausnehmen, damit es beſſer ſich vorlegen laſſe. In dieſen Paſteten aus gemiſchtem Fleiſche ſtehet eine Faſanenbruſt vortrefflich. Wild und wildes Geflügel aller Art wird in dem beygelegten Gehäckſel einen kräftigeren Kräutergeſchmack, mehr Gewürz und ſogar etwas Säure von Limonen oder ſtarkem Eſſig ertragen können. Man kann die Brüſte des wilden Geflügels wie zu einem Salmy vorbereiten, den Ueberreſt roh zerſtoßen, mit ſtarkem Kräuteressig kalt durch ein Sieb treiben, und dieſes Durchgetriebene mit einem Gehäckſel von reichlichem Speck und weniger Kalbsleber verbinden. Auf dieſe Weiſe bereitet, wird das Gehäckſel mehr Bindung mit dem eingelegten Fleiſche annehmen.

Die Franzosen lehren, das Fleisch vorgekocht in die Pasteten einzulegen. Allein was sie auch sagen mögen, so muß dennoch sowohl das Fleisch, als das Gehäcksel roh eingelegt werden, weil es widrigenfalls den Saft verliert, wodurch der eigentliche Nutzen der Pastete, die verschlossene Bereitung, durchaus eingebüßt würde. Doch giebt es auch hierin Ausnahmen, wie die Leberpasteten von allerley zahmen Geflügel, nemlich von Enten, Tauben, jungen Hähnen, Kappaunen, Pularden, indianischen Hühnern und Gänsen. Alle diese Lebern, doch jegliche Art für sich allein, setze man mit einem Drittheil frischen Speckes an ein gelindes Feuer, zerdrücke sie fleißig, lasse sie beynahe gahr werden, und treibe sie alsdann durch ein Haarsieb. Diese Masse lasse man erkalten und lege sie in großen Stücken, abwechselnd mit einem Gehäcksel von Sardinen, oder auch von Schmerlen und Gründlingen, aus denen man die Gräten genommen hat, in die Pastete ein. Das genannte Gehäcksel mag man mit feinen Kräutern und starken Specereyen würzen; es erträgt selbst ein wenig Ingwer und Cayennepfeffer, liebt aber ganz vorzüglich die Cardamome. Die Trüffeln, wenn man sie etwa zur Hand hat, stecke man in großen Stücken in die Lebermassen hinein.

Lebern von Hechten oder von Seefischen, vorzüglich vom Dorsche (Asellus), lassen sich auf eine ähnliche Weise in Pasteten einlegen; diese können aber nicht sehr weit versendet oder lange aufbewahrt werden; auch geben die Trüffeln und andere Schwammgewächse hiezu keine paßliche Würze.

Uebrigens läßt sich alles Erfinnliche zu Pasteten verwenden, und in der Zusammensetzung derselben kann ein braver Koch recht deutlich zeigen, daß er Einbildungskraft und Urtheil besitzet.

Sogenannte warme Pasteten sind Salmy's oder gedünstete Speisen, welche man in einen Pastetenrand gefüllt hat. Besser, wenn sie roh eingelegt und in dem Teige gar gekocht worden, was aber selten geschiehet, weil der

Teig bey zu flüßigem Inhalt gern aufzubrechen pflegt. Doch kann man ſich vor dieſem Uebel leicht ſicher ſtellen, wenn man die Paſtete mit wenig flüßigen Gegenſtänden anfüllt, und während des Kochens das Gehäckſel vor der Austrocknung bewahrt, indem man etwas flüßigen Gallertſtoff von Zeit zu Zeit durch das Luftloch der Paſtetendeckels hinabgehn läßt. Zudem pflegt man zu warmen Paſteten eine kräftige Tunke zu geben.

Hier vom Paſtetenteige zu reden, würde wider die Ordnung ſeyn. Man ſehe darüber, was wir im zweyten Buche über die Verwendung des Mehles berichten.

Ein guter ſäuerlicher Gallert iſt zu jeder kalten Paſtete eine erwünſchte Zugabe. Man muß jedoch den Geſchmack des Gallertes jeder Paſtete beſonders anzupaſſen ſuchen.

Achtzehntes Kapitel.

Von geſottenen Füllungen.

Bereitungen dieſer Art gehören eigentlich in das Kapitel vom Sieden des Fleiſches. Ich habe jedoch vorgezogen, ſie auf die Paſteten folgen zu laſſen, weil ſie mit denſelben eine verwandte Beſtimmung haben.

Aus allerley Geflügel größerer Art, indianiſchen Hähnen, Kappaunen, Pularden, auch wohl aus Faſanen, welche nicht zu ſehr zerſchoſſen und noch friſch ſind, löſe man die Knochen ſo ſäuberlich aus, daß die Haut unverletzt bleibt. Hierauf bereite man ein Gehäckſel aus Geflügellebern und Speck mit beliebigen würzenden Zuſätzen. Man fülle damit das von den Knochen befreyete Geflügel, und lege zwiſchen das Gehäckſel in der ganzen Länge des Thieres ein oder mehrere lange und derbe Schnitte geräucherten Schinkens. Trüffeln oder feine Schwämme, wenn man ſie gerade zur

Hand hat, breite man in dem Gehäckſel aus, daß ſie fein allenthalben verſtreuet ſeyen. Man ſtopfe das Geflügel nicht zu feſt an, damit es nicht aufſpringe, und damit es im Schnitte mehr Abwechſelung gebe.

Iſt das Geflügel aber gar groß, wie etwa ein ausgediehener welſcher Hahn, ſo wird man wohl thun, die zarteren und fleiſchigen Theile eines Kappauns oder Faſanes, oder die Brüſte einiger Rebhühner, auch wohl ein recht zartes und mürbe geklopftes Kalbfleiſch mit einzulegen. Dieſe Speiſe verliert, wenn man das eingelegte Fleiſch in Würfel zerſchneidet, wie hie und da zu geſchehen pflegt; denn die Zunge liebt zwar die Gegenſätze, will ſie jedoch unterſcheiden. Ein zu gemiſchter Geſchmack aber verwirrt das Urtheil. Daher müſſen alle Miſchungen entweder ſo innig verſchmolzen ſeyn, daß ſie auf der Zunge nur einen einzigen Geſchmack geben, oder ſo abgeſondert, daß man jedes für ſich abwechſelnd wahrnimmt.

Wenn nun die Füllung in das knochenloſe Geflügel eingelegt iſt, ſo nähe man die Oeffnungen der Haut ſäuberlich zuſammen. Dann nehme man ein ohne Seife gewaſchenes Tuch und binde oder nähe das gefüllte Stück ganz feſt hinein. Es wird darauf in geſalzenem Waſſer zwey bis vier Stunden lang ruhig geſotten. Man läßt es darauf in dem Tuche erkalten, löſet es alsdann heraus und ziehet die Fäden ſorgfältig aus der Haut. Unterdeſſen hat wan einen ſäuerlichen Gallert vorbereitet, und läßt ihn langſam über das gefüllte Geflügel ſintern. Dieſer Gallert wird an Bindung gewinnen, wenn man das Knochenwerk, welches aus dem Geflügel genommen worden, darin verkochen läßt.

Neunzehntes Kapitel.

Von allerley Arten, das Fleisch und die Fische längere Zeit in einem eßbaren Zustande zu erhalten.

Ich machte meine Vorschule als Küchenjunge auf dem Hofe eines begüterten Landedelmannes. Damals waren wohl andere Zeiten, Garten und Treibhaus wurden sorgfältig verwaltet, der Hühnerhof war wohl besetzt und an Mastvieh aller Art war Ueberfluß. Den Sommer hindurch wurden vegetabilische Vorräthe eingesammelt, und gegen den Winter tödtete man eine so große Menge wohlgemästeter Thiere, daß ich es nur etwa mit der Hochzeit des Camatscho im Domquichote, oder besser mit den homerischen Schlachtfesten vergleichen könnte. Dahingegen gab es Gastfreyheit für Arme und Reiche, und Herr und Gesinde litten an Nichts Mangel, ohne daß man gerade genöthigt gewesen wäre, alltäglich den Säckel zu öffnen, der bekanntlich leichter sich leert als füllt.

Da wurden herbstlich eingesammelt: Würste ohne Zahl, in tausendfältigen Abänderungen; Gesalzenes und Geräuchertes; Fleisch unter säuerlichem Gallerte und Anderes. Endlich ward Alles an seinen Ort gestellt, einiges für den nächsten Verbrauch des Winters, anderes, z. B. Schinken und Speck, auf Jahre im Voraus. Die edle Herrin selbst leitete eine Woche hindurch die allgemeine Regsamkeit durch Vorschrift und Beyspiel, obgleich sie in vielen andern Künsten wohlerfahren war, und obgleich sie meines Bedünkens den feinsten Damen unserer Tage an edlem Betragen nicht nachstand.

Auch in Italien war es vor Alters selbst in den größten Städten gebräuchlich, ein oder mehrere Schweine für den Wintervorrath einzuschlachten, wodurch gar viele der schön-

sten Novellen des Boccaz, des Sacchetti u. a. herbeygeführt worden. Indessen ist diese Gewohnheit schon seit längerer Zeit allhort jener feinen Bildung des weiblichen Geschlechtes gewichen, welche im alten Griechenland nicht gerade so sehr in den Gattinnen aufgesucht wurde, als in jenen ätherischen Wesen, welche unser Wieland so unübertrefflich geschildert hat. Es scheint, daß auch die deutschen Frauen bey vorrückender *) Bildung, täglich unfähiger werden, mit der gemeinen Nothdurft des Lebens sich zu befassen, ihre Vorräthe auf Jahre im Voraus zu sammeln, festzuhalten und auszutheilen. Denn gewiß hat die Gewohnheit des häuslichen Einschlachtens seit einigen Jahrzehnten sehr abgenommen, wobey die Fetthändler sich besser befinden mögen, als die bürgerlichen Haushaltungen.

Nun ist demungeachtet in der Kunst des Einsalzens noch keinesweges alle Ueberlieferung unterbrochen worden, weßhalb ich mich enthalte, weitläuftig davon zu handeln. Vorzüglich im nördlichen und westlichen Deutschland versteht man noch sehr gut zu salzen und zu räuchern. Im südlichen hat man darin zu keiner Zeit eine rechte Methode

---

*) Im Hamburgischen Correspondenten 1822. Juny 15., Beylage, befindet sich folgende Anzeige:

"Louise Mennier mythologische Unterhaltungen für Deutschlands gebildete Töchter. 2 Theile. 8. 1 Rthlr.

Die Mythen der Griechen und Römer werden in diesem Werkchen auf die angenehmste Weise vorgetragen, und die jungen Leserinnen erhalten die ihnen in jedem gebildeten Cirkel so nöthigen Kenntnisse derselben, ohne daß im mindesten ihre Moralität gefährdet werde.

Leipzig im April 1822. A. Wienbrack."

Mit andern Worten: Die jungen Leserinnen erlangen durch dies Buch eine unvollständige Kunde von einer unvollständigen Wissenschaft, und erwerben eben dadurch Gelegenheit, in jedem gebildeten Cirkel Blößen zu geben und dem Spotte muthwilliger Herrchen sich auszusetzen.

beſeſſen, theils, weil man in dem volkreicheren Lande mehr friſche Vorräthe zur Hand hatte; theils wohl auch, weil die Entfernung vom Seeleben das Bedürfniß guter Einſalzungen weniger fühlbar machte. Indeſſen hängt die Güte des Eingeſalzenen großentheils auch von örtlichen Urſachen ab. Gewandertes und dann auf fetten Weiden ſchnell gemäſtetes Rindvieh, wie die Ochſen *) aus Schottland und Nord-England auf dem Markte zu London, oder wie die jütländiſchen auf dem Markte zu Hamburg; oder Schweine, die in Kaſtanien- und Eichenwäldern ſich geſättigt haben, können durch keine künſtliche Maſtung erſetzt werden. Deßhalb bleiben geräuchertes und lufttrockenes Rindfleiſch von Hamburg, weſtphäliſcher, bayonner oder italieniſcher Schinken, ſalzburger Zungen, pommerſche Gänſebrüſte, holländiſche Heringe, geräucherte Lachſe aus dem Rhein und etwa noch aus der Elbe, geräucherte Aale aus dem Plöner See u. a. durchaus unvergleichliche, unerreichbare und einzige Dinge. Die Natur iſt nicht allenthalben und nirgendwo in allen Gegenſtänden der Kochkunſt gleichmäßig günſtig.

Das dichteſte, geſundeſte, mit Fett durchwachſenſte Fleiſch iſt jederzeit auch für Einſalzungen am meiſten geeignet. Das Fett erhält die Fiber geſchmeidig, und trägt ſelbſt zu deren Erhaltung bey. Mageres Fleiſch nimmt zu viel Salz in ſich auf, derret im Rauche leicht aus, und gehet geſchwinder in Fäulniß über, als das fette, oder mit Fett durchwachſene. In Sachſen iſt der Mißbrauch im Gange, die Schenkel magerer Kälber zu räuchern, und in

*) Was auch Sismondi und die Menſchlichkeit dagegen einwenden möge, ſo macht es dennoch dem Geſchmacke der Engländer Ehre, daß ſie eine unfreudige Bevölkerung aus dem ſchottiſchen Hochlande verdrängt und durch eine blühende Viehzucht erſetzt haben. Denn ſo allein konnte den engliſchen Tafeln eine hinreichende Kopfzahl gewanderten Schlachtviehs geſichert werden.

der Mark Brandenburg ſalzt man alte Mutterſchaafe ein. Es iſt nicht möglich, ſich etwas Widrigeres auszuſinnen.

In dem baieriſchen Kochbuche, welches überhaupt eine gute, aber keinesweges eine durchgeführte Richtung hat, befinden ſich brauchbare Anweiſungen zum Einſalzen und Räuchern. Wer indeſſen ſie benutzen will, wird wohl thun, das Allgemeine, wie die Vorbereitung des Fleiſches, oder die Verhältniſſe des Salzes und Salpeters (Nitrum) von allerley Phantaſieen abzuſondern, welche ihrer Natur nach nur denen gefallen können, welche daran von Jugend auf gewöhnt ſind. Dieſe betreffen vorzüglich die Anwendung von Gewürzen, wohlriechenden Kräutern und Samen, welche den arthaften Geſchmack des Fleiſches leicht ſtören, und äußerlich angewendet, in kurzer Zeit verdünſten, und nichts, als jene Bitterkeit zurücklaſſen, welche allen Aromen zum Grunde liegt.

Zu allerley Fleiſchwürſten ſchabe man das Fleiſch mit einem ſcharfen Meſſer, damit die Fiber von allem Häutigen und von allen Sennen und Nerven getrennt werde. Bratwürſte muß man nicht zu feſt anſtopfen, auch wird man wohl thun, ſie etwas körnig zu machen, indem man das Fleiſch beſonders hackt, ſalzt und würzt, und erſt in der Folge das geſchnittene oder grobgewiegte Fett loſe darein mengt. Geräucherte Fleiſchwürſte aber muß man recht feſt in die Gedärme einſchlagen; denn je dichter ſie ſich im Rauche zuſammenbilden, je dauerhafter werden ſie auch, je feiner laſſen ſie ſich aufſchneiden, und je angenehmer liegen ſie auf der Zunge. Bey letzteren Würſten würde ich vorziehn, das Fleiſch und Fett, wie in den italieniſchen Salami, grob zu mengen, als beides auf deutſche Art zuſammen zu hacken und innig zu vereinigen. Uebrigens ſcheint mir der Knoblauchgeſchmack der bologneſiſchen Würſte überflüſſig und ſogar etwas widrig.

Die Gedärme müſſen vorausſetzlich wohlgereinigt ſeyn und mehrere Tage in Salzwaſſer gelegen haben, ehe man daran denken kann, Würſte zu ſtopfen.

Der Lenden- oder Mürbebraten des Schweines mit einem Drittheil des anliegenden Fettes, beides von allen Häuten und Nerven gereinigt, wird frisch angesalzen, stark gewürzt, sowohl mit Specereyen, als mit trockenen Kräutern: endlich in den Mastdarm oder die Blase gewickelt, und noch einmal, dieser Häute willen, etwa einen Tag lang in die Salzlake gelegt. Dieses Stück hängt man in den Rauch, wie die Fleischwürste, und bewahrt und gebraucht es wie diese. Das Fleisch des Lendenbratens kann aber auch grob ausgeschabt und mit grob zerschnittenem Fette vermengt, gleich einer Wurst, bereitet werden. Auf beide Arten aß ich diese beyfällige Speise in den Gebirgen von Rom, wo man sie: polpette, nennt, und ohne andern Grund, als den der Gewöhnung, mit Knoblauch und Koriander vermengt, welche ich daraus wegzulassen anrathe.

Der Zampone di Modena ist eine andere, einer bestimmten Gegend von Italien vorzüglich eigene Einsalzung. Man ziehe die Haut vom Bug oder von dem Vorderfuße des Schweines herab, ohne sie aufzutrennen oder sonst zu verletzen; löse alsdann das Fleisch und das Knorpeliche von den Knochen; zerhacke letzteres grob, und vermische es mit feingehacktem zarteren Fleische und etwas Nierenfett; würze und salze zu Genüge und nach seinem Geschmacke. Stopfe das Gemengsel in die inwendig fette Haut des Vorderbeines, doch nicht allzu fest; binde diese Haut zu beiden Enden so stark als möglich zusammen; lege es in Salz, so lange, als die Haut bedarf, um dauerhaft zu werden, hänge es in den Rauch, und später bis zum Verbrauch an einen trockenen Ort. Diese Speise muß geweicht und gewässert werden, ehe man sie siedet; doch nur etwa halb so lange, als ein Schinken. Man kann sie sowohl warm, als abgekühlt, als Eingang oder als Beylage zu Gemüsen genießen. Indessen liegt sehr viel an der eigenthümlichen Güte der modenesischen Schweine, die auch zu andern Einsalzungen ausnehmend wohl geeignet sind.

In den Würſten, eben wie in den Paſteten, iſt der Erfindung ein weiter Spielraum gelaſſen. Denn es iſt nicht nöthig, daß man die Würſte gerade nach den in Umlauf ſtehenden Vorſchriften mache, im Gegentheil iſt die Miſchung der Fleiſchgattungen, der Gewürze oder anderer Pflanzenſtoffe durchaus der Willkühr überlaſſen. In jedem Bezirke von Deutſchland, ja von Europa, ſind andere, meiſt ganz löbliche Verknüpfungen üblich. Man folge dem einen und dem andern Beyſpiele, oder den Eingebungen ſeiner eigenen Einbildungskraft, wenn man dieſe anders nach den ewigen Grundſätzen der Kunſt zu regeln weiß.

In niederrheiniſchen Haushaltungen aß ich mehr als einmal eine hartgeräucherte, ſehr ſchmackhafte Leberwurſt, und erhielt folgende Vorſchrift, ſie zu bereiten, die ich ſelbſt bis jetzt nicht habe in Anwendung ſetzen können.

Nimm friſche Kalbsleber, Schweineleber, geriebenes in Fleiſchbrühe aufgeweichtes Weißbrodt; von jedem ein Drittheil. Wenn die Lebern gereinigt und fein gehackt worden, ſo miſche alles wohl zuſammen, ſalze und würze es gut, ſowohl mit Specereyen, als feinen Kräutern; thue alsdann zu dieſer Maſſe etwa die Hälfte friſchen, in feine Würfel geſchnittenen Speckes, und menge alles wohl in einander. Dieſe Maſſe fülle in wohlgereinigte Därme, binde dieſelben wohl zu, und lege ſie zum Anziehen in heißes Waſſer; endlich nehme man ſie heraus, laſſe ſie abkühlen und hänge ſie in den Rauch, bis ſie recht hart werden.

Geriebenes Waizenbrodt iſt auch den Würſten beyzuſetzen, welche man an manchen Orten vom Gehirne der Schweine bereitet. Im ganzen Norden macht man auch aus dem in der Brühe des Schlachtfleiſches aufgeſottenen Hafergries — auch aus Reismehl — ganz ſchmackhafte Bratwürſte, indem man ſie mit Fett, Blut und Specereyen vermengt. Dieſe Miſchungen von Blut, Fett, Fleiſchbrühe, Mehlſtoffen, welche wir in dem Millatſcho der Italiener wieder finden, ertragen eine leichte Hinneigung zum Süßlichen. Ihr gemeinſchaftliches Vorbild findet ſich in den

mit Blut und Fett gefüllten Ziegenmägen des Homer, *) und diesen gleicht allem Anschein nach der gefüllte Hirschmagen der nordamerikaniſchen Wilden, von dem verſchiedene Reiſende mit Lob geſchrieben haben. Speiſen dieſer Art ſind ſehr haushälteriſch, weil ſie dazu dienen, die Reſte des eingeſchlachteten Fleiſches, der Brühen oder des Fettes nützlich zu verwenden. Durch kunſtreiche Miſchung können ſolche Würſte, welche vor dem Verbrauch meiſt auf dem Roſte gebraten werden, einen hohen Grad von Wohlgeſchmack erlangen.

Blutwürſte mit eingeſchnittenem Zungen- und Nierenfleiſche werden gleich anfangs geſotten, dann recht hart geräuchert und kalt genoſſen.

Großen, vorzüglich ländlichen Haushaltungen iſt es zu empfehlen, daß ſie von Zeit zu Zeit junge nur halbgemäſtete Schweine bei kühlem Wetter einſchlachten, damit ſie immer leicht eingeſalzenes Fleiſch, porc salé, zur Hand haben. Aus den Eingeweiden und aus anderem Nebenfleiſche mache man allerley nicht zu einer längeren Aufbewahrung beſtimmte Würſte. Der Rücken kann zu einem friſchen Schweinebraten dienen; die Schenkel wird man beſſer in Salz legen und entweder aus der bloßen Salzlake, oder nach einer kurzen Räucherung geſotten auftragen können.

Gänſe, auch Enten, und halbmageres Schweinefleiſch, jegliches für ſich und in mäßig große Stücke gehauen, mit Säure und Gewürzen und mit etwas Gallertſtoff an Hirſchhorn oder anderem wohl eingeſotten, dann abgekühlt und mit Fett überſchmolzen, erhalten ſich eine längere Zeit in ihrem ſäuerlichen Gallerte. Man kann auch Wildſchwein, z. B. den Kopf, aus dem man die Knochen herausgenommen, und ihn mit gehacktem und zerſchnittenem Fleiſch und Fette gefüllt hat, auf eine ähnliche Weiſe ein-

*) S. Odyſſee Buch 18. V. 43 und 118 ff.

ſieden und in ſeinem Gallerte erhalten. Eben ſo verſchiedene Fiſche von ſtarkem Fleiſche, als den Stör, den Lachs, den Hauſen und andere. Den Fiſchgallert bereite man, wie ſchon bemerkt worden, mit Hirſchhorn oder Hauſenblaſe.

Die Alten *) bewahrten das Fleiſch vor Fäulniß, indem ſie es durch Beſtreichen mit Honig von der äußeren Luft abſonderten. Allgemeiner verdiente eine neue Erfindung, das Donkinſche Patentfleiſch, beachtet zu werden, deren der Lieutenant von Kotzebue, **) auf ſeiner Reiſe um die Welt ſich mit Nutzen bediente. Kruſenſtern ***) behauptet in der Einleitung zu gedachter Reiſe, das Fleiſch werde ſogar beſſer, weil es die verdichtete Fleiſchbrühe, in der es eingelegt wird, mit der Zeit in ſich aufnehme. Es ſcheint, daß die Haltbarkeit dieſer Aufbewahrung großentheils von der Dichtigkeit der Gefäße abhange, in denen es Rationenweis verſchloſſen wird. Apicius bewahrt ſogar die Auſter, indem er ſie aus den Schaalen genommen in ein aus Eſſig gewaſchenes Gefäße legt, dieſes wohl zubindet und von der Luft abſondert.

---

*) S. Apicius de arte coq. Lib. I. c. VIII.

**) von Kotzebue, Entdeckungsreiſe in die Südſee ꝛc. 1. Bd. Weimar 1821. 4.

***) Daſ. S. 10 und 11.

Geist der Kochkunst.

Zweites Buch.

Nahrungsstoffe und Würzen aus dem Pflanzenreiche.

Erstes Kapitel.

Von den mehligen Körnern, Samen und Wurzeln im Allgemeinen.

Auf den Anbau und Verbrauch der Mehlfrüchte gründet sich alles gesellige und gesittete Leben. Denn so lange, als ein Volk seine Nahrung aus dem Thierreiche gewinnt, sey es durch Jagd, Fischerey oder Viehtrift, wird es zu keinen festen Sitzen kommen, mithin nicht den Grad von Ausbildung seiner Fähigkeiten erlangen können, der durch ein ruhiges Leben bedingt wird. Einem wandernden Geschlechte nemlich ist es nicht vergönnt, die Erfahrungen vieler Geschlechtsalter in Gebäuden, Kunstwerken, Schriften aufzubewahren; oder durch vielfältige Berührungen seine Ideen mehrseitig auszubilden. Dahingegen darf es von den Hirtenvölkern gerühmt werden, daß sie nicht selten grade die tiefsten und höchsten Begriffe in ihrer ursprünglichen Reinheit bewahren, und mit einem flammenden Eifer gegen die Spiele des Geistes einer überlegenen Bildung behaupten.

Der Feldbau bewirkt aber die Entwickelung der Geistesanlagen der Menschen, sowohl durch Befestigung ihrer Wohnsitze, als auch durch deren Anhäufung; denn die

Erde bringt bey fleißigem Anbau der mehligen Körner unverhältnißmäßig ſicherer und häufiger den Nahrungsſtoff hervor, als die Viehtrift, geſchweige denn die Jagd und Fiſcherey. Und wir werden hier von neuem darauf zurückgeführt, daß die Speiſe einen nicht zu berechnenden Einfluß auf die moraliſche Ausbildung der Menſchen ausübt; was auch die Sentimentalität unſerer Zeitgenoſſen dagegen einwenden möge.

Die mehligen Körner werden großentheils von Gräſern gewonnen, deren Vaterland von Einigen in den Ebenen von Hochaſien *) geſucht wird. Allein die älteſte Bildung ſchloß ſich in Indien und China nicht an den Anbau jener Gräſer, vielmehr an den Reisbau; und die mehr hundertfältig lohnenden Körner, welche Herodot **) in den Thalebenen des Euphrat und Tigris antraf, ſind nach deſſen Andeutungen der Mais oder das türkiſche Korn, in deſſen frühzeitigem Anbau wir alſo allem Anſehen nach den Urſprung der uralten Bildung der vorderaſiatiſchen Reiche aufſuchen dürfen. Die Halmfrüchte aber, auf deren Anbau die Cultur der Europäer begründet iſt, mögen über Perſien und über den Pontus zu uns hinabgekommen ſeyn. Doch können wir die Wanderungen des Waizens, der Gerſte, der Schootenfrüchte nicht mehr bis zu die älteſten Zeiten zurückverfolgen; denn die Mehrzahl der mehligen Körner und Hülſenfrüchte war bereits vor aller ſicheren Geſchichte bis an die Küſten des Mittelmeers verbreitet worden. Allein das ſinnbegabteſte Volk aller Zeiten bewahrte in ſeinen Mythen und religiöſen Gebräuchen das Gedächtniß der Wohlthaten der Ceres und des Triptolemos, und verehrte lange in dieſen die Bedingung ſeiner unerreichbaren Geiſtesbildung.

---

*) S. die Einwendungen dagegen bey Schubert, die Urwelt und die Fixſterne. Dresden 1822. 8. S. 337. ff.

**) Chr.

In der Folge vermehrte ſich die Zahl der Mehlfrüchte theils durch unendliche Spielarten der bereits vorhandenen Gattungen, theils durch den bedeutenderen Zuwachs der mehligen Knollen und Wurzeln der neuen Welt. Endlich ward auch das Mark der Sagopalme durch den Handel in die europäiſchen Küchen eingeführt. Ich werde in der Folge mich enthalten, in alle Spielarten der Getraidegattungen, der Hülſenfrüchte und Erdäpfel einzugehn; denn ein großer Theil derſelben wird in Europa nicht angebaut, und in der Bereitung findet ſich von einer Art zur andern gar wenig Unterſchied.

Viele Dinge ſind ſchon in ihrem natürlichen Zuſtande eßbar; doch bey den Mehlfrüchten jeglicher Gattung und Art muß man die Verdauung ſchon durch die Kunſt unterſtützen. Betrachten wir voran jene Körner, welche nicht ohne vorangegangene Zermalmung gekocht, gebacken oder ſonſt zu einer geſunden menſchlichen Nahrung umgeſtaltet werden können. Hiehin gehören ſämmtliche Halmfrüchte, der Waizen mit ſeinen Varietäten, der Rogken, die Gerſte, der Haſer, der Mais, oder das türkiſche Korn. In den älteſten Zeiten pflegte man dieſe Körner in eigenen Mörſern zu zerſtoßen; es war dies die härteſte, gefürchtete Arbeit der Sklaven. Wie Vieles verdankt nicht eben daher die Menſchheit der Erfindung der Waſſer- und Windmühlen? Wie Vieles nicht dem geſammten Maſchinenweſen, welches gegenwärtig ſo oft höchſt ungerechter Weiſe geſchmäht wird? denn es iſt ja nicht die Schuld ſinnreich erfundener Maſchinen, daß viele Menſchen unſerer Zeit keine belohnende Lebensbeſchäftigung finden, vielmehr nur der Trägheit und des Unverſtandes derer, welche Macht und Einfluß genug beſitzen, Kräfte, welche die tägliche Nothdurft nicht mehr in Anſpruch nimmt, für das Schöne und Große in Bewegung zu ſetzen.

Dem ſey, wie ihm wolle; uns genügt zu bemerken, daß durch ein bloßes Zerbrechen der Körner das Gries (die

Grütze, il Semmolino) hervorgebracht wird, welches zum Brodbacken wenig geeignet ist und einzig durch Sieden erweicht und verdaulich gemacht werden kann. Um aus jenen harten Körnern ein Mehl zu bereiten, muß man sie vielmehr gründlich zermalmen und durch Tücher stäuben, damit man vorerst die häutigen Theile, oder die Kleyen, davon absondere. Durch mehrmaliges Sieben oder Beuteln wird in der Folge ein feineres und mehrere Arten eines gröberen Mehles gewonnen. Es ist merkwürdig, daß man in ganz Italien das Mehl durch Handsiebe sichtet, und bis jetzt jenen einfachen Mechanismus verschmäht hat, welcher im nördlichen Europa die Mehlbeutel in Bewegung setzt.

Andern Körnern, wie dem Reis, dem Haidekorn oder Buchwaizen, darf man nur ihre holzige Schaale abnehmen, um sie zum Kochen vorzubereiten. Doch kann man auch aus diesen Gries und Mehl bereiten; eben wie man die Gerste, nach Art des Reises blos von seiner Hülse befreyet, in der Gestalt sogenannter Graupen durch Sieden leicht und bequem erweicht. Die Hirse erweicht sich sowohl ganz als gebrochen; vom Mais macht man aber ein grobes, griesartiges Mehl, welches des Beutelns oder Siebens nicht bedarf, weil der Ueberzug dieses Kornes wenig häutig ist. Die Hülsenfrüchte lassen sich ohne vorangegangene Zermalmung durch Sieden erweichen. Eben so die noch weicheren mehligen Knollen und Wurzeln, denen wiederum die Kastanie gleich steht. Dasselbe gilt auch von den Gemüsen, die, wie der Kürbis, die Artischocke und andere, einen häufigen Mehlgehalt haben.

Zweytes Kapitel.

Vom Mehle und von deſſen Verwendung.

Mehl nennt man jenen feinen und nahrhaften Staub, welcher nach vorangegangener Zermalmung der Körner durch die Abſonderung ihrer häutigen und faſerigen Theile gewonnen wird. Je mehr das Mehl von jenen Häuten und Faſern durch das Sieben oder Beuteln abgeſondert worden, oder je feiner es iſt, um ſo nahrhafter wird es in ſeinen verſchiedenen Zurichtungen ausfallen.

Um den Nähr- oder Leimſtoff des Mehles in einem höheren Maaße aufzulöſen und zu entwickeln, vermiſcht man letzteres mit einer Flüſſigkeit und ſetzt es alſo der Hitze aus. Dies geſchiehet theils, indem man daraus durch das Abrühren in einem feuerfeſten Geſchirre einen Brey oder einen Mus bereitet, theils indem man das Mehl mit ſparſamer Flüſſigkeit verbindet, daraus einen Teig knetet, und dieſen wiederum einer trockenen, verſchloſſenen Hitze ausſetzt oder ihn bäckt. Letztere Art nennen wir das Brodt.

Ich halte unter beiden Arten den Brey für die älteſte Bereitung. Denn dies war ſchon bei den Alten *), denen doch ſowohl das gegohrene, als das ungegohrene Brodt bekannt war, eine feſtſtehende Meinung; und bey vielen Völkern, welche auf ihrer älteſten Bildungsſtufe verharren, iſt noch immer ſtatt des Brodtes der Brey üblich. Im Innern von Afrika nemlich ißt man Brey von Mais, im oberen Aegypten und in Nubien von Linſen; aber der Pillaw, oder Reisbrey, umfaßt bis auf den heutigen Tag den ganzen Orient. Wir wollen jedoch zuerſt vom Brodte

*) Plin. h. n. lib. XVIII. c. 8. — "Pulte autem, non pane, longo tempore vixisse Romanos manifestum."

handeln, weil nach unserer Art zu speisen jeglicher Brey mit den Gemüsen zusammenfällt.

Drittes Kapitel.

Vom Backen des Brodtes.

Das Brodt war wohl ursprünglich, wie noch die Maiskuchen der nordamerikanischen Neubauern, oder wie die Brodte der Perser, ein dünner Fladen oder Kuchen aus festem, unaufgegohrenem Teige. In dieser Form ist das Brodt dem Verschimmeln ausgesetzt und schwer verdaulich, weil die Feuchtigkeit während des Backens aus dem dichten Teige nicht gehörig verdünsten kann. Hippokrates *) bemerkt, daß gegohrenes Brodt leichter abgehe, doch weniger ernähre, als ungegohrenes.

Nachdem man die Gährung, diesen höchstwichtigen Hergang der Natur näher kennen gelernt hatte, gerieth man auf den glücklichen Gedanken, zum Auflockern des Brodtteiges derselben sich zu bedienen. Die Hefe **) des Weines und des Bieres, welches letztere in Hochasien, gerade weil es in China ohne den Wein vorkommt, höchst wahrscheinlich ungleich älter ist, als der Wein, mag dem ersten durch Gährung aufgegangenen Brodte seine Entstehung gegeben haben. Gegenwärtig wird die Gährung des Brodtteiges in einem großen Theile von Europa von einem Ofen zum andern durch ein wenig aufbehaltenen Teiges fortgepflanzt. An anderen Orten, vor-

*) De diaeta. II. 2.

**) Man sagt auch: der Hefen. Indessen ist: die Hefe nach allen Analogieen das Richtigere, gleichsam die Hebung, das Hebende. Auf eine ähnliche Weise ist das italienische lievito aus levare, sich heben, aufsteigen, gebildet.

züglich, wo man die Säuerlichkeit zu vermeiden strebt, welche der alte Brodt- oder Sauerteig zu entwickeln pflegt, setzt man den Teig durch etwas in Vorrath gehaltene Wein- oder Bierhefe in Gährung. Denn ein übersäuerter Brodtteig kann nur aus Gewöhnung angenehm, und nur aus localen Ursachen verdaulich befunden werden. Ueberhaupt sollte man die Gährung des Brodtteiges nie weiter treiben, als bis zu einer mäßigen Auflockerung der dichten Masse. Denn ein schwammartig lockeres Brodt, wie es die Bäcker in den Städten, der Mehlersparung willen zu machen pflegen, ist eben so widrig, als ein nasses oder teigiges; ja das erstere ist durch seine windige und blähende Eigenschaft der Gesundheit eben so nachtheilig, als das letztere. Die üble Eigenschaft eines nassen und teigartigen Brodtes entstehet aber vorzüglich daraus, daß man den Teig mit zu viel Feuchtigkeit anmacht; sie ereignet sich aber auch, wenn der Ofen nicht den gehörigen Grad von Backhitze erhalten hat, oder durch mangelhafte Anlage die Hitze nicht lange genug behält.

Die Franzosen, vorzüglich die Pariser, bedienen sich zum Auflockern ihrer Semmelbrodte des Taubenmistes, welcher sie mit Luft erfüllt, die, nachdem sie im Ofen sich ausgedehnt hat, die Teigmasse auf die Oberfläche treibt, wo letztere alsdann zu einer hohlen Kruste oder Rinde ausgebacken wird. Diese Rinde wird hiedurch freilich sehr trocken, ausgebacken und eben deshalb sehr schmackhaft und verdaulich. Uebrigens mögen die Aerzte entscheiden, ob nicht der hitzige Taubenmist bey fortgesetztem Genusse die Gesundheit beeinträchtige.

Florentinisches Hausbrodt von feinem Waizenmehle, wenig gesalzen, mit dem Teige des vorigen Tages, oder auch mit ein wenig Hefe in Gährung gesetzt, und vor allen Dingen in gehöriger Hitze mit starker Kruste ausgebacken, scheint mir, wenn es einen Tag lang an trockenem Orte abgelegen ist, eines der besten Tischbrodte zu seyn. Eben diesem ist jedoch das französische und englische

Hausbrodt nicht ganz unähnlich; nur pflegt das letztere stärker gesalzen und von gröberem Mehle gemacht zu werden.

Rogkenbrodte, die sich länger, als die Waizenbrodte erhalten lassen, pflegen schon, weil man den Sauerteig von einem Gebäcke zum andern längere Zeit aufbewahrt, ein wenig stärker angesäuert zu werden. Ein geringer Zusatz von Waizenmehl, welches der Uebersäurung weniger empfänglich ist, pflegt seinen Geschmack zu mildern. Wenn Rogkenbrodte gut geknetet, nicht übersäuert noch übersalzen, wohl aufgegangen und mit starker Kruste gut ausgebacken werden, so gedeihen sie äußerst kräftig und nahrhaft, und lassen sich den besten Brodtarten gleichstellen.

Brodt aus grob geschrotenem, oder doch nur von den gröbsten Häuten, Kleyen, gesondertem Rogkenmehle, das sogenannte schwarze, grobe oder Commißbrodt, kann ebenfalls durch Nässe, Uebersäuerung und unvollkommenes Ausbacken sehr unverdaulich; umgekehrt bey gelinder Gährung und vollkommenem Ausbacken, wie der westphälische Pumpernickel, sehr zuträglich, ja selbst leckerhaft seyn. Es ist indessen möglich, daß die localen Eigenschaften des Kornes, welche überhaupt auf den Geschmack und die Nahrhaftigkeit des Brodtes den entscheidendsten Einfluß ausüben, auch abgesehen von der Behandlung, dem westphälischen Bauernbrodte jene Schmackhaftigkeit geben, welche dasselbe auch in der Fremde empfohlen hat.

Die Haferbrodte der Schottländer und das Rindebrodt (Stampebrö) der Skandinavier sind mir nur aus Beschreibungen bekannt. Brodte, die halb aus Kartoffel-, halb aus Rogkenmehle geknetet waren, habe ich in Deutschland versucht, und gefunden, daß sie naß, *) schwer und schaal sind. In Italien aß ich während einer Theuerung von einem Brodte, in welches geschrotene ägyptische Boh-

*) In den Abhandlungen des Cadet de Vaux, Weimar 1822, — deutsch — wird die Kartoffel zum Brodtbacken anempfohlen.

nen gemengt waren. Mir ſchien der Geſchmack widrig; dieſe Miſchung ſoll der Geſundheit nachtheilig ſeyn. Ueberhaupt glaube ich, daß man in Zeiten des Mangels beſſer thun würde, dieſe feuchteren Mehlfrüchte in der Geſtalt eines feſten Breyes zu genießen. Ich entſinne mich, daß man in den früheren Revolutionskriegen, als das Getreide in England mangelte, ſelbſt an reichen Tafeln in heißer Aſche gedörrte und wohlgereinigte Kartoffeln ſtatt des Brodtes herumgab. Dieſes Surrogat iſt dem gewöhnlichen Kartoffelbrodte vorzuziehen.

Allerley Semmeln, Zwieback und Brezel (Kringel), deren die Feinbäckerey der europäiſchen Städte ſo mannigfaltige Formen hervorbringt, ſind gut und ſchlecht, je nachdem man beſſeres oder geringeres Mehl dazu nimmt, deſſen arthaften Geſchmack durch fleißige Verarbeitung entwickelt oder durch unnütze Zuſätze verdirbt. Hie und da iſt es üblich, die Brodte mit Kümmel, Koriander und ähnlichen Würzen zu durchmengen oder zu beſtreuen. Man muß an dieſen zweifelhaften Geſchmack von Jugend auf gewöhnt ſeyn, um ihn angenehm zu finden. Häufig finden ſich dieſe Zuſätze bey ſolchen Brodten, welche in ihrer Verarbeitung oder im Backen ſelbſt vernachläſſigt, überſäuert, naß oder ſchwammig ſind. Ueberall, wo man der Schminke gebraucht, fehlt es an der Weſenheit. Wer den Zuckerſtoff eines guten Mehles durch ſtarkes Kneten eines nicht überfeuchteten Teiges und durch ein verſtändiges, wohl abgemeſſenes Backen zu entwickeln weiß, wird Anſtand nehmen, den einfachen Wohlgeſchmack ſeines Brodtes durch eine gemeinſchmeckende, apothekernde Würze zu verderben. *)

Doch befolgt der Verfaſſer dabey eine beſſere, als die in Deutſchland bisher übliche Methode, den Nahrungsſtoff der Kartoffel von ihrem Waſſer abzuſondern.

*) C. Heyne, De originibus panificii frugumque inventarum auctis in deſſen opusc. acad. Vol. I. p. 330.

Viertes Kapitel.

Vom Backwerk im Allgemeinen.

Wenn das Brodt, vorzüglich in seinem einfachen, ungewürzten Zustande, eine allgemeine Zugabe zu jeglicher Art von Speisen ist; ihnen durch die Allgemeinheit seines Geschmackes eine allseitige Grundlage giebt, und also gleichsam die Bindung, das vermittelnde Princip, jeglicher, auch der vielseitigsten Mahlzeit ist: so dient dahingegen das Backwerk, wenn es nicht gerade als selbstständige Schüssel auftritt, oft nur als Einfassung oder als Zugabe besonderer Speisen, und wird in seiner Mischung jedesmal auf die Geschmacksart eben der Speise eingerichtet, welche es begleiten soll.

Den harten, festen, jeglicher Gestalt empfänglichen Teig zu kalten Pasteten machen die Franzosen außer Frage am besten. Die Handgriffe sind ihnen a diesem, wie in manchem anderen Backwerke gleichsam zur andern Natur geworden. Was nun allenfalls in einer Vorschrift sich aussprechen läßt, findet sich in ihren Büchern. Folgende Anweisung ist aus jenen entlehnt worden.

Quantitäten: Sechs Pfund Mehl; drey Pfund Butter; zwey Unzen Salz und zehn Eydotter. Hievon die Hälfte, ein Viertheil, das Doppelte nach dem jedesmaligen Bedürfniß.

Verfahren: Nimm dein Mehl, lege es auf einen Tisch und mache darin eine Vertiefung; in diese Vertiefung thue die Butter, das Salz, die Dotter von den Eyern, ein Glas Wasser, letzteres mehr oder weniger groß, nach Maaßgabe der übrigen Quantitäten. Verarbeite die Butter mit dem Wasser, den Eyern und dem Salze; hab Acht, daß die Butter recht geschmeidig sey, mische das Mehl bey kleinem ein und häufe Alles wohl zusammen. Wenn dieser Teig recht zusammengedrängt ist, so zerknete

ihn mit den Fingern, bis er ſich recht durchdrungen hat. Wäre er etwa zu trocken, ſo feuchte man ihn noch etwas an. Dieſen Teig mehr als zweymal zu kneten iſt gefährlich. Denn er könnte, vorzüglich im Sommer, zu körnig werden und deshalb nicht gehörig zuſammenhalten.

Ungemein befördert jedoch die ſchöne Feſtigkeit und das hübſche goldbraune Anſehn des franzöſiſchen Paſtetenteiges, die ſelbſt in den beſten Hülfsbüchern empfohlene Methode, das einzulegende Paſtetenfleiſch vorher in der Kaſſerolle halbgahr zu kochen. Gewiß gewinnt hiedurch das äußere Anſehn der Paſteten, doch geht auf der andern Seite der eigentliche Zweck der Paſtete, die in ſich ſelbſt verſchloſſene Gahrbereitung, großentheils verloren. Um hievon anſchaulich überzeugt zu werden, mache man zwey Paſteten aus denſelben Zuthaten, koche das Fleiſch der einen auf franzöſiſch in der Kaſſerolle vor, und lege dahingegen das Fleiſch der andern roh mit ſeinem Gehäckſel ein; bezeichne dann beide und backe ſie. Der Geſchmack des roh eingelegten Fleiſches wird ungleich reiner, ſaftreicher, kräftiger ſeyn.

Zu Blättergebackenem, oder zum Butterteige, finden ſich in den Kochbüchern mehr und minder brauchbare Anweiſungen. Ein ſparſamer Gebrauch auserwählter Butter, Feinheit und Güte des Mehles, Sorgfalt und Ausdauer in der Verarbeitung an einem möglichſt kühlen Orte ſind unnachläßliche Erfoderniſſe eines guten Butter- oder Blätterteiges. Folgende Methode pflegte mich, während meiner vieljährigen Praxis, jederzeit zu dem erwünſchteſten Reſultate zu führen.

Quantitäten: Ein Pfund des feinſten Waizen- oder Speltenmehles; dreyviertel Pfund guter, entweder ungeſalzener, oder durch mehrmaliges Waſchen vom Salze befreyeter Butter: zwey friſche Eyer, ganz; ein Eßlöffel voll guten franzöſiſchen Branntweins; ein Eßlöffel voll ſüßen Rahmes.

Verfahren: Lege die Hälfte des Mehles auf einen glatten, reinen Tisch, besser auf eine Marmorplatte; mache darin eine Vertiefung, thue darein die Eyer, den Branntewein, den Milchrahm; verarbeite dies alles zu einem festen Teige, so daß er sich mag auseinander rollen lassen. Nimm darauf die Hälfte deiner Butter, lege sie auf deinen ausgerollten Teig; schlage darauf den Teig über die Butter zusammen; bestreue mit einem Theile des noch übrigen Mehles einen neuen Platz auf deinem Tische; kehre alsdann deine Teigmasse um, so daß sie mit der oberen Seite auf dem mit Mehl bestreuten Platze liegen wird. Rolle die ganze Masse mehrmal auseinander und nehme alsdann die andere Hälfte deiner Butter und mache es eben so wie mit der ersten, bis dein Mehl ganz verbraucht ist.

Rolle darauf deinen Teig ziemlich dünn und schneide ihn nach der Form, die du deinem Gebäcke geben willst. Endlich legst du deinen Teig schichtweis übereinander bis zu der Höhe, welche dir gerade ansteht. Zwischen jegliche Schichte streiche ein wenig Eygelb aus, und bestreiche es damit auch äußerlich, damit dein Gebäcke eine schöne goldbraune Farbe erhalte.

Einige befolgen ein anderes doch wenig verschiedenes Verfahren; die Franzosen z. B. nehmen sehr viel Butter zu dieser Teigart, wodurch sie fett und schwerfällig wird; andre salzen den Teig, und dieses kann ohne Nachtheil geschehen.

Der Butterteig eignet sich sowohl zur Unterlage von nährenden Speisen, als auch um gekochtes Obst und andere süße Mengungen einzufassen.

Kleine Pastetchen von Butterteig füllet man mit allerley feinen animalischen Stoffen in wohl gebundener, leicht säuerlicher Tunke; z. B. Brieſel (od. Kälbermilch, Schweder, ris de veau) leicht abgesotten, die zartesten Theile in Würfel geschnitten, und allein oder mit Trüffeln, Morcheln, oder andern feinen Schwämmen in der weißen Tunke

erwärmt, dann in die heißen Pastetchen gefüllt und aufgetragen. Oder ausgemachte Krebsscheeren und Schwänze, mit Morcheln in einer weniger säuerlichen mit etwas Krebsbutter gebundenen Tunke. Hiezu thut man auch wohl die Lebern von allerley kleinem Geflügel. Ochsengaumen, oder Euter von weiblichen Kälbern, Hahnenkämme und Aehnliches, richte man eben wie die Brieſel. Auch die Austern giebt man auf dieſelbe Weiſe, nur dürfen dieſe nicht gekocht, ſondern nur in der ſchon vom Feuer abgehobenen Tunke leicht erwärmt werden, weil ſie ſonſt hart und unverdaulich werden dürften, wie ſchon der mehrerwähnte Scappi bemerkt.

Pastetchen von Seekrebſen und Hummern: Man ſiede ſie gahr, nehme das Kopf-Eingeweide heraus und hacke es mit einer Schallotte, feinen Kräutern, dem Fleiſche einer Sardine, und rühre es über leichtem Feuer mit einigen Löffeln ſtarken Eſſigs, einem wenig Oel oder Butter beynahe bis zum Aufſieden. Verdünne mit etwas Citronenſaft und weißer Fleiſchbrühe; treibe es durch ein reines Sieb. Unterdeß wirſt du das Fleiſch der Schwänze und und Scheeren des Seekrebſes in Würfel geſchnitten haben. Dieß lege in die durchgetriebene Tunke, füge Salz und ein wenig Gewürz hinzu und laſſe es zuſammen eben heiß werden. Dann fülle es in deine Paſtetchen.

Pastetchen von Krabben: Koche ſie, nimm die fleiſchigen Schwänzchen heraus und ſtelle ſie zurück; zerſtoße das Uebrige, bringe es mit Butter oder mit etwas Kalbfleiſchbrühe zu Feuer, treibe es endlich durch ein Sieb und verbinde das Durchgetriebene mit etwas weißabgerührtem Mehle, einem Eydotter, einem wenig Citronenſaft. Salze gelinde und laß deine ausgemachten Krabbenſchwänzchen in dieſer Tunke warm werden. Dann fülle ſie in deine Paſtetchen.

Alle zarten und leckeren Fiſch- und Fleiſcharten eignen ſich zu ſolchen Bereitungen. Es iſt hier der Einbildungskraft der Köche ein weiter Spielraum zugemeſſen.

Bey geselligen Mittagsmahlzeiten bedient man sich gröſserer, eine ganze Platte ausfüllender Einfassungen von gutem Blätterteige, um beliebig Nebengerichte mit Zierde aufzutragen. Salmy's und allerley halbfeines Gebünstete eignen sich zu solchen Speisen. Doch fülle man nicht zu vielerley in denselben Teigrand. Es möchte Eins das Andere verderben.

Ein guter schweizerischer Rahmkuchen, oder Ramequin, von Rahm, Butter, Eydottern, Kartoffelmehl und Parmesankäse, nimmt sich auf einem Blätterteige sehr artig aus.

Der Blätterteig dient endlich auch zum Beschluß von Mahlzeiten als Unterlage von gekochten und eingemachten Früchten, oder von allerley süßen Mengungen. Man nennt sie in dieser Form auch wohl Torten, eben wie manche andere Gebäcke von verschiedener Teigart, unter denen die Sand- oder Krümeltorten noch am leichtesten zu verdauen, und durchgehend am beyfälligsten sind. Allerley Tortenteig mit zerstoßenen Mandeln anzumachen, wie es an so vielen Orten Gebrauch ist, widerrathe ich allen menschenfreundlichen Köchen. Denn die Mandelpaste ist theils nicht jeglichem angenehm, theils ohne Ausnahme sehr unverdaulich. Darum verdirbt das Gebiß solcher Menschen, die von Marzipanen und Mandeltorten häufig Gebrauch machen. Ja, ganze Ortschaften bringen durch den Gebrauch des Mandelgebäckes ihre äußern und innern Verdauungswerkzeuge auf das Sträflichste in Unordnung. Ich habe sogar von einer Frau gehört, die an dem Marzipan sich todt gegessen.

Unter dem französischen Backwerke ist die pâte à brioche, zu welcher in allen Kochbüchern dieser Zunge Vorschriften vorkommen, ihrer Einfachheit und Verdaulichkeit willen sehr empfehlenswerth. Sie ist den verwandten deutschen Butterleibeln und Süsterkuchen durchaus vorzuziehn.

Ueberhaupt kann mehr und minder trockener oder fetter, harter und fester oder lockerer Teig in Kuchen und Torten sehr mannichfaltig abgeändert werden. Siehe die an diesen

Nichtigkeiten ſo reichhaltigen Kochbücher, halte dich aber noch viel ſtrenger an die localen Traditionen über die Miſchung und über die Handgriffe in der Bearbeitung. Es gerathen den Köchinnen, welche weniger zu reiſen pflegen, als die Köche, die ganz localen Backwerke durchgehend am Beſten. Das ſo oder anders iſt übrigens hier, wie überall in den Nebendingen ziemlich gleichgültig. Man halte nur auf feines Mehl, welches aus trocken eingeführtem, recht wohlgereiften Getraide gemacht worden; auf recht gute Butter und völlig friſche Eyer. Um das Mehl recht ſicher von der beſten Qualität zu haben, kaufe man ſeinen Waizen oder ſeine Spelte ſelbſt ein, und übergebe dies Korn, ohne am Arbeitslohn zu ſparen, dem geſchickteſten Müller in der Nachbarſchaft. Uebrigens hüte man ſich vor dem Uebermaaße des Fettes und der Feuchtigkeit, bringe den Teig zur rechten Zeit, ehe er wieder geſunken iſt, zum Feuer, backe ihn wohl aus, ohne ihn doch zu verbrennen, und miſche endlich nicht, wie ſo oft geſchieht, eine ganze Apotheke von Geſchmacksarten hinzu, welche die Sinne nur ängſtigen und verwirren.

Aus den Backwerkfabriken, welche in vielen deutſchen Städten über den Trümmern ächter Haushaltungskunſt errichtet worden, ſah ich Torten hervorkommen, in denen Schichtweis alle ſäuerlichen Obſtarten, Schokolate, Vanille, Mandelbrey, bitterliches Eingemachte und fadere Süßigkeiten angebracht waren. Hypochondriſche Gäſte bissen gierig in dieſes augenblicklich ihre aufſteigende Magenſäure übertünchende Gemiſch; ihr Wohlgefallen war offenbar ſchmerzlich und keinesweges das ruhige Genügen an der Befriedigung geſunder Eßluſt.

Fünftes Kapitel.

Von allerley geſottenen und gebackenen Mehlſpeiſen.

Unter dieſer Gattung von Speiſen, welche ich keines-weges erſchöpfend abzuhandeln geſonnen bin, ſind mir die Suppenſtoffe wegen ihrer allgemeinen Brauchbarkeit die wichtigſten.

Ein feſter Suppenteig nach Art der italieniſchen Maccaroni und Fadennudeln (vermicelli) wird gewöhnlich in eigenen Fabriken angefertigt. Haushälter und Köche haben alſo nur in ſo fern damit zu ſchaffen, als ſie gute und ſchlechte Waare ſollen zu unterſcheiden wiſſen. Dies werden ſie jedoch ſehr bald erlernen. Ein guter neapolitaniſcher Maccaroniteig muß beym Sieden etwa um zwey Drittheile anſchwellen, und ſehr weiß werden. Die lombardiſchen und genueſiſchen Maccaroni ſind gewöhnlich flach ausgewalzt und mit etwas Safran verſetzt. Sie werden mit Recht weniger geſchätzt, als die neapolitaniſchen.

Wenn man Maccaroni oder Fadennudeln zum Feuer bringt, ſo laſſe man das Waſſer oder die Fleiſchbrühe, worin ſie geſotten werden ſollen, vorher recht heftig aufſieden. Denn in kaltem oder lauwarmen Waſſer löſen ſie ſich zu einem Mehlbrey auf. Mir ſcheint jedoch, daß Maccaroni als Suppenſtoff den geſchnittenen Nudeln nachſtehn, wenn dieſe aus feinem Speltenmehl mit wenigem Waſſer und etwa gleich viel an Eydottern, zu einem feſten Teige geknetet, gut verarbeitet, ſo dünn als möglich ausgewalzt, und zuletzt in feine Streifen aufgeſchnitten ſind. Dieſe Streifen gewinnen, wenn ſie einige Tage vor dem Verbrauch gemacht und an der Sonne getrocknet werden. Wegen des Zuſatzes von Eydotter halten ſie ſich jedoch nicht ſo lange, als die Maccaroni.

Man kann die geſchnittenen Nudeln, eben wie die Maccaroni, ſowohl in Fleiſchbrühe, als auch in Waſſer und Salz abſieden, und alsdann mit angebräunten Broſamen, oder mit Butter und Parmeſankäſe, als eine Zuſpeiſe auftragen.

In Oeſterreich und Bayern iſt es auch üblich, den Nudelteig in einen Knopf zuſammenzudrücken und ſodann auf einem Reibeiſen abzureiben. Dieſes grobe Gereibſel wird alsdann an der Luft getrocknet, und giebt auch in dieſer Geſtalt einen vortrefflichen Suppenſtoff.

Derſelbe Teig wird durch den Zuſatz von etwas Butter und von zu Schaum geſchlagenem Ey ſo locker werden, daß man ihn auch in größeren Maſſen, als Klößchen, Nockerln, Spatzeln in die ſiedende Fleiſchbrühe einſetzen und gahr kochen kann. Zur Abwechſelung nehme man, ſtatt des Mehles, allerley grobgebrochenes Korn, und mache daraus die in Oberdeutſchland mit Recht beliebten Grießnockerln.

Solche geſottene Teige, welche ſich in's Unendliche abändern laſſen, ſind den in Schmalz abgebackenen vorzuziehn, die man hie und da wohl zu Suppen verwendet. Denn dieſe letzteren verbreiten in den Suppen ihr gebratenes Fett, und verderben hiedurch ſowohl den Geſchmack, als auch die innere, arthafte Güte der Speiſe.

Der Pudding iſt, wie ſchon der Name andeutet, urſprünglich eine engliſche Speiſe. Ehe die Kartoffeln in England allgemein wurden, aß man zum Roaſtbeef Pudding, der aus Mehl und Waſſer angerührt worden. Dieſer wurde, wie noch jetzt beym Volke, in eine Serviette gebunden und darin abgeſotten. Fielding bezeichnete in ſeinem Tom Jones den Materialismus des Erziehers durch häufigen Genuß von Roaſtbeef und ſolchem Pudding.

In der Folge aber bildete man dieſes Gericht ſo weit aus, daß es gegenwärtig als eine der größten Wohlthaten für zahnloſe Gutſchmecker zu betrachten iſt. Ein ſolcher Pudding, er möge nun geſotten oder in einer Form abgebacken werden, muß ſehr leicht und ſchwammartig ausfallen,

welches bewirkt wird, indem man durch Eyerschaum und fleißiges Rühren viele in der Hitze ausdehnbare Luft in den Teig einschließt. Da die Grundlage dieser Speise in Mehl, Eyern und Butter besteht, so kann man sie beliebig in das Süßliche, Säuerliche und Starke hinüber würzen. Am beliebtesten ward in den neuesten Zeiten der englische Plumpudding, dem ein mäßiger Beysatz von gutem Ochsenmark und frischem Kalbsfett einen derben, fast über den Charakter dieser Speise hinausgehenden Geschmack verleiht.

Zerstoßene Mandeln, welche häufig den süßeren Puddingarten beygesetzt werden, machen jeden Teig schwerfällig und unverdaulich. Gekochte Mandeln sind überhaupt ungesund, weßhalb sie vielen Personen, welche ihren Instinkt reiner als andere bewahrt haben, auch sehr unangenehm schmecken, wenn sie gleich frische oder lufttrockene Mandeln als Frucht zu essen lieben. Diese Umwandlung, welche die ölreiche Mandel durch das Kochen oder Backen erfährt, ist dieselbe, welche die Unverdaulichkeit alles gekochten Oeles bewirkt. Gebrannte Mandeln sind demungeachtet ein unschädliches Confect; denn das Oel der Mandel wird bey dieser Bereitung nicht sowohl verharzt, als vielmehr vollkommen verflüchtigt.

Ehe wir jedoch vom Pudding abbrechen, den man in Oberdeutschland einen Knopf nennt, wahrscheinlich weil man ihn meist in ein Mundtuch eingeschlagen gahrsiedet, muß doch jener kleineren Knöpfe Erwähnung geschehen, welche unter dem Namen von Klößen oder Kneteln ziemlich allgemein im Gebrauch sind. Bayerische Knetel aus trockenen Semmelwürfeln, etwa die Hälfte davon in Butter angebrätelt, mit Eyern, Mehl und Milch, oder besser mit Fleischbrühe angerührt. Von allen diesen Theilen macht man einen etwas festen Teig, formt Kugeln daraus und dreht dieselben einige Male in trockenem Mehle um, ehe man sie in das siedende Wasser oder besser in die Fleischbrühe einsetzt. Diese einfachen Klöße eignen sich, um als Zugabe zu allerley Speisen genossen zu werden. Dieselben

Klöße mit einem Zuſatze von etwas zerſchnittenem Speck oder wohl auch von geriebener Kalbsleber, ſind vorzüglich in Bayern, unter dem Namen von Speck- und Leber-Knedeln, ein derbes und beliebtes Volksgericht.

Eben von daher ſind die Dampfnudeln, die aufgegangenen Nudeln und ähnliche leichte Mehlſpeiſen berühmt, welche ihre Güte wohl großentheils der Vortrefflichkeit der bayeriſchen Bierhefe verdanken.

Leckerhafter iſt der Auflauf. Rühre über ſtarkem Feuer feines Speltenmehl in Milch zu einem feſten Brey; laſſe darauf dieſen Brey erkalten, und nehme ihn erſt eine halbe Stunde vor dem Anrichten wieder vor. Alsdann nemlich rühre gute Butter, einige Eydotter und wenig Zucker kalt mit dem Milchbrey zuſammen. Wenn alles wohl gebunden iſt, ſo treibe den Schaum von gepeitſchtem Eyweiß hinzu, und Würze, wie du's am meiſten liebſt. Zimmet, Vanille, auch Limonen oder Orangenſchaale, jedes einzeln und ſparſam angewendet, geben die angemeſſenſte Würze für dieſe leichte und linde Speiſe.

Sechstes Kapitel.

Vom Brey im Allgemeinen und im Beſondern.

Der Brey oder das Mus iſt, wie ſchon erwähnt worden, ſowohl aus inneren, als aus hiſtoriſchen Gründen die urſprünglichſte unter den üblichen Mehlſpeiſen.

Der Brey im allgemeinſten Sinne, iſt eine möglichſt vollkommene Auflöſung des Leimſtoffes mehliger Körner, Samen oder Wurzeln, vermöge einer mehr und minder lange in der Siedhitze erhaltenen Flüßigkeit. Aus eben dem Grunde gehöret ein wohlbereiteter Brey zu den nahrhafteſten unter den Speiſen, welche aus den Erzeugniſſen des Pflanzenreiches zugerichtet werden; er dient ſchon den

Säuglingen zur Nahrung und ist in ackerbauenden Ländern die Zuflucht der ärmeren Volksklassen. Es darf also nicht befremden, daß Cato in seinem Werke vom Ackerbau mehr als einmal auf den Brey zurückkehrt, und daß sogar Hippokrates *) in einzelnen diätetischen Fällen dem Brey vor dem Brodte den Vorzug giebt.

Allein die Pflanzenstoffe, die sich für diese Art der Bereitung eignen, unterscheiden sich wechselseitig durch eine mehr oder minder entschiedene Auflösbarkeit; durch Beysätze, welche man durchaus hinwegschaffen muß, und durch Eigenschaften, welche man jederzeit sorgfältig bewahren sollte. Man muß daher in der Bereitung eines Breyes auf mehr als eine Weise zu Werke gehn.

Den Reis z. B., welcher bei bereitwilliger Auflösbarkeit reichlichen Zuckerstoff enthält, koche man auf orientalisch, nur so lange, bis die einzelnen Körner ganz von der Feuchtigkeit durchdrungen sind, was bald geschiehet. Alsdann gieße man das heiße Wasser ab, kühle die Körner durch einen Aufguß von kaltem, oder durch bloßes Absetzen vom Feuer, und mache sie endlich mit den Zusätzen, welche man gerade liebt, gänzlich gahr.

Der Pater Angeli **) sagt uns, was alle Reisende bestätigen, daß weichgekochter Reis den Orientalen den größten Ekel verursache; daß sie behaupten, der aufgelöste Leimstoff erfülle und beschwere den Magen. In der That gehen die Europäer, die sich in der Levante niederlassen, sehr bald zu dieser Ansicht über.

Es giebt auch folgende Beyspiele von Abänderungen, welche die östlichen Nationen in diesem, ihrem täglichen Gerichte zu machen pflegen.

"Der Reis wird härtlich in Wasser abgesotten; dieses vollkommen abgegossen; darauf wird der leicht angesottene

*) De Diaeta III. 8. Vergl. II. 8.

**) Gazophylacium ling. Pers. Amstel. 1684. fol. p. 568. ad vocem: ρίσι

Reis über ein Bette von Fleiſchſtückchenmit weniger Butter, von Zwiebeln, Mandeln, Roſinen, ganzem Pfeffer, Nelken, Zimmet, Cardamum ausgebreitet und über kleinem Feuer gänzlich gahr gekocht. Zuletzt wird die Speiſe noch einmal ſtark erhitzt und reichlich mit flüſſiger Butter getränkt. Dieſe im ganzen Orient beliebte Speiſe nennt man den Pillaw."

Ich rathe denen, welche nach obiger Vorſchrift einen Pillaw kochen wollten, die Mandeln und Roſinen wegzulaſſen.

Anderes Beyſpiel: "Siede Reis in ſparſamer Fleiſchbrühe, ſo viel nemlich als hinreichen möchte, die einzelnen Körner anſchwellen zu machen, ohne daß ſie an einander hängen. Wenn die Körner die Fleiſchbrühe gänzlich eingeſogen haben, ſo gieße zerlaſſene Butter hinzu."

Statt der Butter, der Fleiſchbrühe, des Fleiſches, miſcht man auch wohl Eyer, Gemüſe, Fruchtſäfte und allerley ſtarke und gewürzhafte Tunken in den Pillaw, oder gießt ſie darüber aus. Welch ein Spielraum für die Einbildungskraft eines geiſtreichen Koches!

Die Italiener ſieden den Reis ebenfalls härtlich ab, laſſen ihn Butter einſaugen, beſtreuen ihn reichlich mit Parmeſankäſe und legen wohlgeſottene Kapaunen, Pularden oder anderes, weniger leckeres Geflügel darüber. Wenn der Reis nicht in Waſſer, ſondern in der Brühe dieſes Geflügels aufgeſchwellt worden, ſo bindet ſich der Geſchmack des Gemüſes trefflich mit dem hinzugelegten Fleiſche.

Hirſe und Gries von Haidekorn (Buchwaizen) ſollte beynahe wie der Reis behandelt werden. Die Hirſe wird am bayeriſchen Walde, einem kornarmen Bezirke, häufig als Brey genoſſen. Man läßt ſie etwas angeſalzen in Milch aufſchwellen, nimmt ſie vom Feuer, thut Butter in eine irdene Pfanne und den Hirſenbrey darüber; ſetzt ihn in den Ofen und läßt ihn langſam bräteln. Man leget einige Stückchen Butter obenauf, damit der Brey eine Kruſte bekomme.

Gries von Haidekorn läßt sich auf dieselbe Weise bereiten. In Holstein und Dännemark ist Buchwaizengrütze in Milch aufgeschwellt, mit frischer Butter oder mit Rahm, eine landesübliche, nährende, doch etwas schwerfällige Speise. Der Geschmack eines wohlausgereiften, sonnentrockenen Haidekorns ist an und für sich ungemein süß und lieblich, weßhalb denkende Köche bemüht seyn sollten, die feinere Küche durch Einführung dieses Kornes zu bereichern. Aus Mehl von Haidekorn kann eine vortreffliche Polenta bereitet werden, welche auf mancherley Weise gewürzt, oder mit Fleischspeisen verbunden, sehr schmackhaft zu seyn pflegt.

Mehl von türkischem Waizen, Mais, schnell in heftig siedendes Wasser geschüttet, giebt einen festen Brey, die Polenta; die Lieblingsnahrung des lombardischen Landvolks. Der Geschmack dieses Kornes ist weich und süßlich und erträgt daher hervorstechende Gegensätze; auch ist die Polenta, ohne einen reichlichen Zusatz von Fett genossen, austrocknend und schwer verdaulich. In einigen Gegenden von Frankreich, wo das Landvolk den Mais ohne den Zusatz von Milch, Fett oder Fleisch genießt, ist der nachtheilige Einfluß dieser Nahrung höchst auffallend; in der Lombardey dahingegen, vorzüglich in den wohlhabenden Legationen, wird die Polenta meist mit allerley fettem Nebenfleische genossen und nähret daher seinen Mann.

Vortrefflich ist die Polenta, wenn sie, wie sich gehört, vermöge eines Fadens in Scheiben geschnitten, und alsdann abwechselnd mit frischer Butter, Salz und feingehobelten Trüffeln in einen Kuchen zusammengesetzt, äußerlich mit zerlassener Butter bestrichen und endlich in den Ofen oder in der Tortenpfanne mit einer Kruste leicht abgebacken worden.

Dasselbe, doch statt der Trüffeln nimm geriebenen Parmesankäse.

Polenta aus Kastanienmehl, eine Fastenspeise der Italiener, pflegt den Nordländern wegen klebriger Beschaffenheit und süßlichem Geschmacke selten zu behagen.

Brey aus feinem Mehle würde, in einer Flüßigkeit abgerührt, einen an den Zähnen klebenden, ſchwer verdaulichen Leim geben. Ich rathe daher, das Mehl vorerſt in guter Butter über gelindem Feuer ganz weiß zu rühren, und erſt, nachdem es recht weiß geworden iſt, zur Verdünnung Waſſer, Fleiſchbrühe oder Milch hinzuzugießen. Im letzteren Falle wird man dem Brey einen ſüßlichen Charakter geben dürfen. Im erſteren rathe ich zu kräftigen, hervorſchmeckenden Würzen zu greifen, etwa zu gebratenen Speckwürfeln oder zu Zwiebeln, feinen Kräutern, oder deßgleichen.

Am Niederrhein pflegt das Landvolk Rogkenmehl in Waſſer zu einer ſehr dichten Breymaſſe einzuſieden, darauf Löffelweis auszuſtechen, und dieſe Stiche in einer heißen mit Stückchen Butter belegten Schüſſel wohl anzuordnen. Dieſe Speiſe iſt ſchmackhaft, aber wegen der klebrigen Zähigkeit der Maſſe höchſt unbequem zu eſſen.

Der Reis, die verſchiedenen Griesarten, die Polenta endlich erheiſchen, wie bemerkt worden, eine ſchnelle Bereitung; man ſoll ihre leicht auflösbare Subſtanz nicht zu einem Leime verkochen. Dahingegen muß ein Brey von Schootenfrüchten, deren häutiger Theil ſo ſchwer verdaulich iſt, und deren Erweichung um ſo viel langſamer vor ſich geht, ſchon eine längere Zeit kochen. Von den Hülſen befreyet man wohlverkochte Schootenfrüchte, indem man ſie durch ein Sieb treibt. Die Linſe jedoch kann man bey langſamem Kochen und häufigem Rühren faſt gänzlich auflöſen. Wenn man ſie auf ägyptiſch bereiten will, ſo laſſe man das Waſſer, in dem ſie aufgeſetzt worden, gänzlich verkochen, und gebe ihnen darauf einen reichlichen Zuſatz von Butter, Salz und etwas Gewürz; auch wohl einige vorangebratene Zwiebeln. Es möchte doch der Wohlgeſchmack dieſer von den Reiſenden geprieſenen Speiſe wohl großentheils von der eigenthümlichen Güte der ägyptiſchen Linſe abhängen.

Brey von ausgereiften Erbſen verliert die dieſer Hülſenfrucht eigenthümliche Herbigkeit durch den in Bayern üblichen Beyſatz in Butter abgerührten Waizenmehles. In Dännemark, wo der Erbſenbrey Volksſpeiſe iſt, pflegt man Cellerieknollen darin verkochen zu laſſen.

Brey von verkochten weißen Bohnen über abgeſottenem Schwarzkohl *) und Brodtſcheiben angerichtet, mit etwas Schmalz oder Oel angefettet, iſt die gewöhnlichſte, nicht unſchmackhafte Nahrung des toskaniſchen Landmanns.

Brey von Kichererbſen (Cicer, ceci, garavanços) mit wenigem Oele, etwas Limonenſaft und Pfeffer; eine ſchmackhafte Faſtenſpeiſe der Italiener und Spanier.

Vorzüglich kommt es aber auf ein ſtarkes Auswäſſern, Verkochen und Ausdünſten an bey dem Kartoffelbrey, der im nördlichen Deutſchland die beliebteſte Volksnahrung iſt. Man ſchäle und zerſchneide die Kartoffeln, wäſſere ſie darauf mehrere Stunden lang und erneue das Waſſer mehr als einmal, damit ſie ihren ſchädlichen Saft möglichſt auslangen. Man verkoche ſie alsdann mit häufigem Salze in Waſſer bis zum Zerfallen, und gieße demnächſt das etwa übrige Waſſer völlig ab. Man laſſe ſie darauf noch eine halbe Stunde unweit des Feuers, und rühre ſie von Zeit zu Zeit, damit ſie alle übrige Feuchtigkeit verdünſten. Endlich verdünne man ſie mit Milch oder Fleiſchbrühe, ſetze Butter hinzu, und gebe ihnen die Form und Würze, welche man liebt.

Dieſer Brey zur Abänderung mit etwas mehr Butter und mit einigen durch Fleiſchbrühe verdünnten Eydottern ganz gleich gerührt, in der Form eines Omeletts oder franzöſiſchen Eyerkuchens, obenher mit Butter belegt und ſtark mit Parmeſankäſe beſtreut; endlich in den Ofen oder in die Tortenpfanne geſchoben und obenher etwas ange-

*) Cavoli neri, eine dem mittleren Italien eigenthümliche Varietät.

bräunt. Man kann auch ſtatt der Fleiſchbrühe fetten Milchrahm darein rühren, und neben reichlichem Salze mit etwas Zimmet würzen. Dieſe Speiſe wird noch leichter werden, wenn man ſie vor dem Backen ſehr ſtark rührt und vertreibt, oder wohl gar Eyerſchaum hinzuſetzt.

Kartoffelbrey mit einem Gemiſche feiner Kräuter durchgetrieben. Man nehme die Hälfte Spinat, die andere Hälfte Sauerampfer, Körbel, Peterlein, Portulak, Dragon. Man erhitze dieſe Kräuter in etwas ſtarker Fleiſchbrühe, ſo daß ſie eine recht ſchöne grüne Farbe behalten. Darauf hacke man ſie, doch ſo, daß ihr Saft dabey nicht verloren gehe. Man nehme alsdann zweymal ſo viel trockenen Kartoffelbrey's, als die Kräuter in ihrem Safte ausmachen, und treibe einen mit dem anderen durch ein grobhaariges Sieb, oder durch einen metallenen Durchſchlag. Man ſetze das Durchgetriebene noch einmal mit einem Zuſatz von Butter an's Feuer, ſalze es, und ſehe, daß es eben heiß werde. Dann wird es vom Feuer gerückt und bis zum Anrichten verdeckt und warmgehalten.

Brey von dem Fleiſche ausgereifter Kürbiſſe wurde im 16ten Jahrhunderte, mit Milch und Gewürz verſetzt, ſelbſt auf der päbſtlichen Tafel aufgetragen. Mit Milch iſt dieſer Brey ſehr fade und ſüßlich zu eſſen. In ſtarker Fleiſchbrühe verkocht und in Butter mit feinen Kräutern und Gewürzen zugerichtet, auch mit Reis gemiſcht, iſt er beyfälliger.

Die Rumfordiſche Suppe endlich, ihrer Entſtehung und Beſchaffenheit zufolge, ein gelehrter, nach chemiſchen Erfahrungen zuſammengeſetzter Brey, beweiſet, daß dieſe Speiſe bis auf unſere Tage hinab das Nachdenken der Menſchenfreunde in Anſpruch genommen hat.

Siebenzehntes Kapitel.

Von den Gemüſen im Allgemeinen.

Man pflegt heut zu Tage den meiſten aus Pflanzenſtoffen bereiteten Gerichten den Namen: Gemüſe, zu geben; ich denke, weil man ſie meiſt in einem brey- oder musartigen Zuſtande aufträgt.

Die Gemüſe, mit Ausnahme der trockenen Hülſenfrüchte und mehligen Knollengewächſe, ſind durchgehend wenig ernährend. Aber in Verbindung mit nahrhafteren Speiſen genoſſen, wirken ſie, jedes auf ſeine Weiſe, ſehr wohlthätig auf den Körper ein. Einige erweichen den Unterleib; andere erfriſchen und reinigen die Säfte; kurzum, in rechtem Maaße genoſſen ſind ſie wahre Hausarzeneyen. Jede brave Hausmutter ſollte daher ihre Wirkungen kennen und ihren Gebrauch den Jahreszeiten anzumeſſen wiſſen. In der That giebt nichts einen ſo ſinnlichen Begriff von der Wichtigkeit des Gebrauches der Gemüſepflanzen, als die Schilderungen von Reiſenden, welche nach langer Seefahrt eine Küſte erreichten und dort ihre Kranken in kurzer Zeit durch den bloßen Genuß friſcher Vegetabilien wieder herſtellten.

In Beziehung auf die Kochkunſt laſſen ſich die Gemüſe in drey Claſſen abtheilen. Die erſte beſtehe aus ſolchen Pflanzen, welche, ohne der Nahrhaftigkeit der bereits beſeitigten trockenen Hülſenfrüchte ganz gleich zu kommen, doch immer einigen Nahrungsſtoff enthalten. In die andere wollen wir ſolche Gemüſe begreifen, welche bey einer groben, ſchwerverdaulichen Fiber und bey kaum bemerklichem Nahrungsſtoffe doch allerley feine Salze und nützliche Säuren in ſich ſchließen. Die dritte aber wird alle Pflanzenſtoffe umfaſſen, welche bey einem feineren Zellengewebe

sehr reichliche Würze enthalten, und deßhalb nicht blos als Gemüse, vielmehr vorzüglich dazu verwendet werden, andere Speisen schmackhafter zu machen.

Achtes Kapitel.

Von den nahrhafteren Gemüsen.

Unter diesen steht jenes vortrefflichste Knollengewächs, das gemeinhin die Kartoffel*) benannt wird, mit vollem Rechte voran. Ich wiederhole, daß man sie jederzeit von ihrem unschmackhaften und leicht giftigen Safte befreyen muß.

Kartoffeln in glühender Asche gebraten sind gerade deßhalb so schmackhaft, weil nach gänzlicher Verdünstung des Saftes der Mehlstoff allein in ihnen zurückbleibt. Die auf Englisch im heißen Dampfe gesottenen Kartoffeln gerathen aus demselben Grunde, vorzüglich wenn man die Vorsicht anwendet, die Kartoffel vorher einige Stunden lang auszuwässern.

In Holland und in den angränzenden Theilen von Frankreich pflegt man wohlausgewässerte Kartoffeln in Butter zu dämpfen, ohne sie vorher abgesotten zu haben. Diese Speise wird in eben dem Maaße wohlschmeckender, als die Wässerung gründlicher und ausdauernder gewesen.

Den Kartoffelbrey habe ich bereits abgehandelt. Als Gemüse giebt man die Kartoffel mit Butter und Fleischbrühe, mit Rahm, mit Kräutern, mit starken Tunken aus gehacktem Hering (dafür besser Sardinen) aus Schalotten und feinen Kräutern. Nach obiger Vorschrift vorbereitet, dann aus dem Wasser gesotten und in mäßiger Wärme

*) Solanum tuberosum esculentum, Linn. Miller, v. Lycopersicon.

abgetrocknet, endlich mit in Butter angebräunelten Semmelbröseln übergossen; dieß ist eine rheinländische Bereitungsart.

Uebrigens muß man die verschiedenen Spielarten der Kartoffel, welche theils mehlig, theils aber speckig sind, eine jede auf ihre Weise zurichten. Die mehligen eignen sich mehr zum Brey, oder trocken zu Roastbeef, gesottenen Fischen, gesottenem Speck und Aehnlichem. Die speckigen aber, um in allerley Tunken als Gemüse oder auch im Salat gegeben zu werden. Kartoffeln, welche wässerig und halbhohl sind, eignen sich nur zur Viehmastung. In Italien und Oberdeutschland ist diese Spielart durch Nachlässigkeit unter die gute Saat gerathen und hat eine fast allgemeine Ausartung derselben herbeygefährt.

Die Artischocke.*)

Im südlichen Europa nimmt die Artischocke etwa drey Monathe lang in der Volksnahrung ungefähr den Platz ein, den im Norden die Kartoffel nunmehr seit einem Menschenalter behauptet. Der Stuhl der Artischocke nemlich ist mehlreich und selbst die äußern Blätter sind, ehe die Blume sich zu bilden beginnt, fleischig und nahrhaft. Die Artischocke hat mit der Kartoffel auch dieses gemein, daß sie einen bittern Saft enthält, den man bemüht seyn muß zu mildern oder hinwegzuschaffen. Dieß geschieht durch Auslangen in frischem Wasser, durch Absieden in Salzwasser, durch langsame Verdünstung eben dieses Wassers; endlich durch das Braten in heißer Asche oder auf dem Roste.

Letztere Art der Bereitung ist vorzüglich anwendbar auf gänzlich aufgeblühte oder alte Artischocken. Man nimmt die Staubfäden oder den halbreifen Saamen völlig heraus, setzt den Stuhl der Artischocke auf den Rost und gießt zerlassene Butter oder gutes Oel hinein; auch salzt

*) Cynara; unter den Varietäten ist die kugelrunde, hortensis, die lieblichste, im Norden beliebteste.

und pfeffert man reichlich. Nach einiger Zeit gießt man, nach dem Bedürfniß, mehr Oel oder Butter hinzu. Dieſes Gericht pflegt in Rom und Neapel die frugale Mahlzeit der Schuſter auszumachen, welche höchſt ökonomiſch den Kohlentopf, an dem ſie ihre Pfriemen erwärmen, zugleich als Feuerheerd benutzen. Indeſſen kann man die ausgehöhlten Artiſchockenſtühle auch in der Tortenpfanne zuſammenreihn, wie oben begießen und ſalzen und bey langſamem Feuer gahr werden laſſen.

Uebrigens genießen die Italiener die Artiſchocken meiſt ſehr jung, ehe ſie die Staubfäden anſetzen. Wenn man dieſen kleinen Artiſchocken die äußeren Blätter abbricht und die Spitzen der übrigbleibenden abſchneidet, ſo ſind ſie, ſowohl geſotten als gebacken, durchaus zart und eßbar.

Geſotten ißt man ſie auf Franzöſiſch in einer limonenſäuerlichen, mit Eydotter gebundenen weißen Brühe, oder auf Italieniſch, mit Oel, Salz und Zitronenſaft. Dieſe zarten Artiſchocken laſſen ſich auch, nachdem ſie ausgewäſſert worden, in kräftiger Fleiſchbrühe dämpfen und mit feinen Kräutern oder mit kleinen Erbſen verbinden; letztere werden ſie recht angenehm verſüßen.

Ich habe ſie auch mit einem Eingehackten (vulgo Frikaſſee) verbunden, welches aus Geflügel, Kalb- oder Lammfleiſch, mit allerley andern Gemüſen, als kleinen Kürbiſſen und feinem Wurzelwerke, zuſammengeſetzt, durch feine Kräuter und etwas Zitronenſäure verbeſſert worden war.

Die jungen Artiſchocken backen ſich auch ſehr wohl in Schmalz aus, wenn man ſie nur in recht feine Streifen aufſchneidet und einige Stunden vor dem Abbacken in Salz und Waſſer legt. Man überzieht ſie vorher mit Eygelb und dreht ſie in Broſamen um, was man gemeinhin das Vergolden eines Abgebackenen nennt.

Die Artiſchocke bewahrt ſich das ganze Jahr hindurch, wenn man ſie ſehr jung gebrochen, von den Spitzen und äußeren Blättern reinigt, ſie in Viertheile ſchneidet, dieſe leicht abſiedet, ſodann auf Fäden zieht, und an der Luft

oder an gelindem Feuer trocknet. Vor dem Verbrauch müſſen ſie alsdann eine Nacht hindurch gewäſſert werden, wie ſich's verſteht.

Die Viertheile kleiner Artiſchocken eine Stunde lang in ſchwache Aſchenlauge gelegt, dann aus mehreren Waſſern gewaſchen; endlich mit Tüchern ganz abgetrocknet und in gläſernen Geſchirren in eine Salzlake gelegt, wie geſalzene Oliven. Man ſetze zu dem Salze ein Zehntheil Nitrum, damit die Artiſchocken eine ſchönere Farbe erhalten. Wenn man dieſes Eingemachte auftragen will, ſo wird man es vorher in reinem Waſſer auswaſchen, mit einem Tuche ab trocknen und mit einigem Oele und Zitronenſafte beträufeln.

Die Cardi*) oder Kardonen ſind eine Varietät der Artiſchockenpflanze, von welcher die Stengel gegeſſen werden. Man ſiede die fleiſchigen Stengel der Cardi in Salzwaſſer ab, befreye ſie mit der Hand von allem Häutigen und ſchneide ſie in Stücke, um ſie ſäuerlich zu dämpfen, oder mit andern Gemüſen vergoldet abzubacken.

Die Cardi können auch roh geſchält und ſogleich gedämpft werden. Doch iſt nicht Jeder an die ſtarke Bitterkeit gewöhnt, welche ſie eben wie die Artiſchocken zu haben pflegen, weßhalb auch die Gewohnheit aufgekommen iſt, ſie vor der Zurichtung abzuſieden. Indeſſen iſt ſowohl die Artiſchocke, als der Kardone im Norden weniger bitter, als in Italien und Spanien.

Univ.-Bibl. München

Kürbiß.

Sowohl unſer gewöhnlicher,**) als vorzüglich der länglichte oder Flaſchenkürbiß***) werden im ſüdlichen Europa, eben wie im ſüdlicheren Aſien, ſehr häufig als Ge-

*) Cynara — Cardunculus.

**) Cucurbita, pepo.

***) C. longa, folio molli, flore albo.

müſe genoſſen. Zu dieſem Behuf läßt man den Flaſchenkürbiß etwa die Länge der gewöhnlichen Gurke erreichen, den melonenförmigen aber nur etwa die Größe eines Apfels. Dieſe Frucht iſt leicht verdaulich, etwas nährend, und nach der Meinung der Südländer von erfriſchender Eigenſchaft.

Man ſiedet ſie in Salz und Waſſer, läßt ſie abkühlen, und genießt ſie als Salat mit Oel und Eſſig, etwa noch mit einigen zarteren und gewürzhafteren Salatkräutern gemiſcht. Man läßt ſie auch wohl ganz gemächlich in kräftiger Fleiſchbrühe einſieden, und würzt ſie mit gehackten feinen Kräutern und etwas Pfeffer. Man backt ſie auch, nachdem ſie etwas vorgeſotten und mit einer Vergoldung überzogen worden. Endlich füllt man auch die größeren mit allerley Gehäckſeln, und dämpft ſie darauf in ſehr kräftiger Fleiſchbrühe.

Härtlich in Salzwaſſer abgeſotten, dann abgetrocknet und mit einer Schoote ſpaniſchen Pfeffers, Dragon, Baſilikum und andern feinen Kräutern in ein wohlverglaſetes Geſäß eingelegt und unter einem Aufguß ſtarken, ſiedenden Eſſigs aufbewahrt. Auf dieſe Weiſe erhalten ſie ſich Tage und Wochen, wenn man ſie einſchmelzt oder feſt zubindet, und dienen zur Vermehrung der kleinen Eingänge, können aber auch als Beylage zum Geſottenen gegeben werden.

Das Fleiſch reifer Kürbiſſe iſt ſüßlich und ſchleimreich. Man kann es nach Art der Steckrüben in Streifen und Würfel ſchneiden, in ſtarker Fleiſchbrühe einkochen laſſen, und durch eine Meſſerſpitze in Butter abgebräunten Zuckers entſchiedener ſüß, oder auf andere Weiſe durch feine Kräuter, Pfeffer und Zitronenſäure kräftiger machen.

Daſſelbe als Suppenſtoff, etwa mit Reis gemiſcht.

Aus dem Fleiſche der reifen Kürbiſſe würde mancher Vortheil gezogen werden können, wenn man daſſelbe als Bindungsmittel anderer Speiſen anwenden wollte. Das vortreffliche, weithin berühmte Pfefferbrodt (pan forte)

von Siena hat keinen andern Grundteig, als das verkochte Fleisch gewisser vorzüglich wohlschmeckender Kürbisse dortiger Gegend.

Grüne, noch ungereifte Hülsenfrüchte.

Junge Erbsen, große oder Sau-Bohnen und halbreife weiße Bohnen sind zwar wegen ihrer Haut schwerverdauliche, doch halb nahrhafte Gemüse.

Die jungen Erbsen*) enthalten viel Zuckerstoff; dieser möchte leicht ihr bester Bestandtheil seyn. Um diesen Zuckerstoff zu erhalten, muß man die grünen Erbsen in Fleischbrühe, oder mit etwas Butter in sparsamem Wasser gahr dämpfen, ohne sie vorher in Wasser abzusieden. Indessen hat man in vielen Gegenden von England und Deutschland die Gewohnheit angenommen, die grünen Erbsen in reichlichem Wasser abzusieden, den Sud mit allem Guten, was er den Erbsen entzogen, wegzugießen, und alsdann dieß ausgelangte Gemüse trocken aufzulegen oder mit Butter zuzurichten. Man giebt ihnen wohl auch den Geschmack, den man ihnen entzogen, durch die Kunst wieder, indem man sie zuckert und würzt. Ich überlasse dem verständigen Leser unter beiden Methoden die bessere zu wählen.

Die grünen Erbsen binden sich auch mit andern Gemüsen, als Spargeln, gelben Wurzeln, Artischocken, jungen Kürbissen: auch mit eingehauenem Geflügel, Lammfleisch oder Aehnlichem. Sie geben auch vortreffliche Suppen; s. das erste Buch im zwölften Kapitel.

Die Saubohne**) wird jung gerade wie die Erbse behandelt und zugerichtet. Ausgewachsen, doch noch unreif,

---

*) Pisum, sativum, hortense. Es giebt davon viele mehr und minder süße Varietäten, über welche die Schriftsteller vom Gartenbau nachgesehn werden können. z. B. Lueder, Succow und andere.

**) Faba, major. Auch unter den kleineren giebt es sehr schmackhafte Varietäten.

erfüllt ſich die größere Art mit einem ungemein lieblichen Mehle. Man ſiede dieſe ausgewachſenen Saubohnen bis zum Aufſpringen in reichlich geſalzenem Waſſer, trockne ſie in einem Tuche ab, richte ſie in einer Serviette an und gebe zerlaſſene Butter dazu. Im Verſpeiſen ſauge man das Mehl aus der harten, durchaus unverdaulichen Haut, und tunke dabey jede Bohne einzeln in die Butter. Doch wird es klar ſeyn, daß eine ſolche Schüſſel nur für einen Familientiſch gehört. Für eine größere Tafel ziehe man den größeren, ſchon abgeſottenen Saubohnen ihre Haut ſchon in der Küche ab, und übergehe ſie alsdann in Fleiſchbrühe mit etwas Butter und feinen Kräutern. Oder man dünſte ſie auf Engliſch mit Stücken halbmageren Ribbenſpeckes, die man zuſammen mit den abgehäuteten Bohnen gahr ſiedet, und beym Anrichten zierlich rings um die Schüſſel zurecht legt.

Halbreife Veitsbohnen,*) Faſeolen, aus Waſſer und Salz geſotten, abgekühlt, mit Oel, Citronenſaft und Pfeffer angemacht, iſt ein italieniſches, empfehlenswerthes Gericht.

Die Schoote ſelbſt wird grün abgebrochen, als Gemüſe und als Salat gegeſſen; wir wollen im nächſtfolgenden Kapitel darauf zurückkommen.

Grüne Kichererbſen**) geben einen vortrefflichen höchſt ſchmackhaften Verdichtungsſtoff für durchgetriebene Suppen (purés). Ihre ſchwerverdauliche Haut eignet ſie wenig, um als Gemüſe genoſſen zu werden. Sie werden im Norden nur ſelten angebauet, obgleich ſie fortkommen.

Fleiſchige Wurzeln.

Sellerey,***) ſeine Wurzeln enthalten Würze und Nahrhaftigkeit; ſeine Blätter ſind blos gewürzhaft; letztere

*) Phaseolus. Siehe über ihre mannigfaltige Spielarten die Gartenkünſtler, Landwirthe und Botaniker.

**) Cicer sativum; die ſpaniſchen Garavanzos, ein Hauptforderniß der Olla.

***) Apium dulce, degener, radice rapacea.

dienen vorzüglich, die Fleischbrühen zu würzen. Von der italienischen Art, welche keine Knollen ansetzt, mehr in die Blätter schießt, und milder schmeckt, ißt man die ganze Pflanze, Wurzel und Blätter gesotten oder gedämpft als Zugemüse.

Man ißt die Knollen des Cellerey in Suppen, in Mischungen von Eingehacktem mit allerley süßen Gemüsen, z. B. in der Julienne. Sie lassen sich aber auch als ein selbstständiges Gemüse auftragen.

Die ausgehöhlten Knollen des Cellerey mit einem Gehäcksel von zartem Fleische und feinen Würzen gefüllt und alsdann mit etwas Butter in eine Schüssel geordnet, endlich im Rohre oder in der Tortenpfanne ausgebacken mit weißer Tunke. Noch besser, in starker Fleischbrühe allgemach eingesotten, in brauner Tunke.

Cellerey in kleinen Schnittchen, vergoldet und mit anderen Kleinigkeiten in Schmalz oder Oel ausgebacken.

Cellerey härtlich abgesotten in gemischtem Salat.

Pastinaken*)

Diese etwas süßliche, übrigens nahrhafte und zuträgliche Wurzel mischt man gern mit anderem, derberem Wurzelwerke. Sie dienen in Suppen von durchgetriebenen Wurzeln, wo man sie mit Möhren, Cellerey, Zuckerwurzeln und anderem zusammen verkocht; auch in der Julienne. Pastinaken, wenig Cellerey und reichliche Schwarzwurzeln in gleichgroße Würfel geschnitten, und mit einem fleischigen, recht viereckig gerichteten Stücke Kalbfleisch übe einige Schnitte frischen Speckes in eine Kasserolle gelegt, gesalzen und mit wenigem Wasser begossen, zugedeckt; dann etwa anderthalb Stunden lang über schwachem Feuer gedämpft, bis Alles, ohne anzubrennen, vollkommen gahr geworden. Man richte das Kalbfleisch in der Mitte der Schüssel an, die Wurzeln umher. Wenn diese recht sanft und weiß ge-

*) Pastinaca sativa.

dünſtet werden, iſt es eine recht appetitliche Speiſe. Es verſteht ſich, daß man den Speck beym Anrichten an die Seite thut. Wem dieſe Speiſe zu milde ſchmeckt, der mag ſie durch einige Tropfen Limonenſaft oder durch etwas Gewürz zu heben ſuchen.

Möhren *).

Ein ſehr ſchmackhaftes und zuträgliches Gemüſe, welches auch zur Würze der Fleiſchbrühen dient. Vorzüglich ſind die jungen Möhren äußerſt zart und von einer Süßigkeit, die nicht abſchmeckend, ſondern gewürzhaft iſt. Man dämpfe ſie in guter Fleiſchbrühe und ſetze etwa ein wenig gehackten Peterlein hinzu. In Ermangelung guter Fleiſchbrühe dämpfe man ſie gerade mit ſo vielem Waſſer, als nöthig iſt, ſie zu bedecken, und ſetze, wenn das Waſſer eingekocht iſt, etwas friſche Butter hinzu. Auch können einige Schnitte geräucherten Speckes aushelfen, nur wird man dieſe ſogleich beym Anſetzen in den Grund des Tegels, oder der Kaſſerolle legen müſſen und die Wurzeln darüber.

Möhren laſſen ſich mit allerley andern Gemüſen miſchen; z. B. mit Spargelköpfen und grünen Erbſen; mit anderem Wurzelwerke, wie in der Julienne und Matelotte. Ein derbes Stück Speck mit Möhren und wohlausgewäſſerten Kartoffeln gedämpft, kömmt in einigen Gegenden von Deutſchland als Volksſpeiſe vor. Möhren mit einem Stücke Rindfleiſch angeſetzt, um deſſen Brühe langſam einzuſaugen, und endlich um das Fleiſch als Gemüſe angerichtet zu werden; ein engliſches Nationalgericht.

In den überwinterten Möhren pflegt der Zuckerſtoff nicht mehr ſo vorſprechend zu ſeyn, als in den jungen; weßhalb man denſelben durch eine Meſſerſpitze gemeinen Zucker ein wenig heben kann.

---

*) Daucus sativus, Carota; deſſen Varietäten den Gärtnern und Köchen bekannt ſeyn ſollten.

Etwas angebräunte Möhren geben einen ganz eignen Geſchmack, welcher in kräftigen Gallerten und braunen Brühen eine gute Wirkung hervorbringt.

Schwarzwurzeln. *)

Ein zartes und liebliches Wintergemüſe. Sanft in Fleiſchbrühe eingeſotten, mit etwas in Butter weißgerührtem Mehle gebunden, auch wohl mit einem leichten Zuſatze von Citronenſäure. In Verbindung mit Paſtinaken, ſ. oben. Mit Winterſpargel vermiſcht, in weißer ſäuerlicher Tunke.

Einige ſieden die Schwarzwurzeln in Salzwaſſer ab, reinigen ſie und geben ihnen eine eigends bereitete Tunke. Dieß Verfahren iſt nur dann empfehlenswerth, wenn die Wurzel einen übeln Geruch von Miſt oder faulem Stroh angenommen hat, wie die nicht ſelten bey Wintergemüſen der Fall iſt.

Rüben.

Die Rübe **) umfaßt eine ſehr ausgebreitete Familie, deren einzelne Glieder einander ſehr wenig gleich ſehen.

Die weiße Rübe ***) gedeihet vorzüglich als May- oder Frührübe ungemein ſüß und zuckerreich. Man verzeiht ihr gerne den etwas bittern Nebengeſchmack. Sie verbindet ſich mit Reis in kräftigen Fleiſchbrühen; ſie iſt vortrefflich als Gemüſe, vorzüglich, wenn man ſie in der Brühe fetten Hammelfleiſches dämpft. Die weiße Rübe mit anderem Wurzelwerke und derben Fleiſcharten zu einer Art Olla oder Julienne verbunden, iſt ein geſundes und wohlſchmeckendes, jedoch eine ſchwache Verdauung beläſtigendes Gericht.

---

*) Scorzonera, Hispanica, latifolia sinuata.

**) Rapa (Brassica Linn.)

***) Rotunda, sativa, radice candida. Theilt ſich in verſchiedene Varietäten.

Einige ſieden ſie in Salzwaſſer ab und bereiten ſie mit Butter und gehacktem Peterlein; hiedurch gehet aber ihre natürliche Süßigkeit groſſentheils verloren.

Steckrüben *) und andere ſehr fleiſchige Winterrüben ſchneide man in länglichte Würfel und dämpfe ſie mit gewöhnlicher Fleiſchbrühe. Wenn ſie hinreichend eingekocht und mürbe geworden ſind, ſo bereite man ein anderes Kochgeſchirre vor, bräune eine Meſſerſpitze voll gemeinen Zuckers in Butter, ſchütte die Rüben darüber und laſſe ſie etwas Farbe annehmen.

Von dieſen größeren Rübenarten macht man in einigen deutſchen und ſlaviſchen Gegenden ein ſogenanntes Rübenkraut, d. i. man zerſtößt die Rüben, ſalzt ſie und läßt ſie gähren wie den Sauerkohl. In Ermangelung anderer vegetabiliſcher Säuren mag dies Rübenkraut ein nützlicher und heilſamer Wintervorrath ſeyn. An den rettichartigen Geſchmack deſſelben habe ich mich indeſſen nie gewöhnen können.

Der Mark Brandenburg iſt eine Rübenart eigenthümlich, welche die Geſtalt der Möhren annimmt und ein weißes, dichtes, ſehr ſüßes Fleiſch hat. Man verſendet ſie unter dem Namen von märkiſchen oder teltower Rüben. Der Same dieſer Rüben pflegt auf anderem Boden auszuarten; ich glaube daher, daß eine ähnliche, doch mehr fleiſchige Rübenart, welche in Bayern vorkommt, von gleicher Abkunft ſey. Man bereitet ſie auf dieſelbe Weiſe, als die märkiſche, indem man den gedämpften Rüben durch gebräuntes Mehl eine angenehmere Farbe giebt.

Zuckerwurzeln,**) Peterſilienwurzeln.

Dieſe Wurzeln werden meiſt zur Würze von Suppen und Tunken oder in Miſchungen von allerley Gemüſen ver-

*) Napus sativa, radice alba.

**) Apium. — Petroselinum latifolium.

wendet, weil ihr unvermiſchter Geſchmack doch auf die Länge ermüden möchte.

Der Mangold, oder die Bete.

Die gemeinen rothen Rüben*) werden, wegen ihrer zu großen Süßigkeit, nur ſelten als ein warmes Zugemüſe gegeſſen. Man legt ſie in Eſſig ein oder ißt ſie mit bittern Kräutern und Kartoffeln gemengt, als Salat. In Italien backt man die Beten nach dem Brodte im Ofen, oder auf dem Heerde in heißer Aſche, wodurch ſie unläugbar ſchmackhafter bleiben, als wenn man ſie in Waſſer ſiedet.

Als Gemüſe in Brühe gedämpft, mit einem Löffel ſtarken Eſſigs und etwas Pfeffer ſchmeckt die gelbliche Bete**) ungleich angenehmer als die rothe.

Gurken.***)

Dieſe ſonderbare Gemüſefrucht wage ich kaum unter die nahrhafteren zu ſetzen, denn ihre Fiber iſt grob und unverdaulich, daher im Süden als fieberhaft gefürchtet. Allein ſie darf bey ihrer faden Süßlichkeit eben ſo wenig in eine der beyden nachfolgenden Claſſen verſetzt werden. Alſo wollen wir, mit Rückſicht auf ihren trefflichen, Blut reinigenden, Lunge und Leber ſtärkenden Saft, die Gurke vorerſt unter die nährenden Gemüſepflanzen ordnen.

Man pflegt unreife Gurken zu ſchälen, roh aufzuhobeln und als Salat zu verſpeiſen. Man preßt hiezu gewöhnlich den Saft aus, das einzige Nützliche, welches dieſe gleichgültige Frucht enthält.

Unreife Gurken, geſchält, in Stücke geſchnitten, in ſtarker, gewürzter und ſäuerlicher Brühe abgedämpft, geben ein erträgliches Zugemüſe. Ausgehöhlte, mit einem Fleiſchgehäckſel gefüllte Gurken.

---

*) Beta vulgaris, rubra radice.

**) Hortensis; alba vel pallescens.

***) Cucumis, **Kummerling, Aukumer.** Sativus, vulgaris.

Indeſſen iſt die wahre Beſtimmung der Gurken, auf mancherley Weiſe eingemacht zu werden; denn gerade ihr glasartig-ſchwammiges Zellengewebe macht ſie außerordentlich empfänglich für jeglichen Geſchmack, den man aus ihnen ſelbſt entwickeln, oder in ſie hineintragen will. Kleine Kümmerlinge unter einem Aufſud von Eſſig; man giebt ihnen durch Fenchelduft, Meerrettig, Knoblauch, ſpaniſchen und indiſchen Pfeffer den Geſchmacks-Charakter, den man gerade vorzieht. Es kömmt darauf an, ſie an einem trockenen Tage zu pflücken, die guten und ſchieren auszuleſen; ferner einen kräftigen Weineſſig zur Hand zu haben; endlich ſie recht wohl zu verbinden, und an einem kühlen und trockenen Orte aufzuſtellen.

Größere, doch noch ungereifte Gurken, mit Fenchelduft, mit Wein- und Kirſchblättern unter eine Salzlake legen; ſie einer leichten Gährung ausſetzen, ſo daß ſie die Mitte zwiſchen dem Salzigen und dem Eſſigſauren halten, gerade wie ein leckerhaftes Sauerkraut. Dieſe geſäuerten Gurken werden in Böhmen, in der Lauſitz und in einem großen Theile des ſlaviſchen Nordens in großer Menge und ganz vortrefflich eingemacht. Im Norden nemlich erſetzen die gegohrnen Gemüſe die abgehende Obſtſäure. Dennoch gebe ich den holländiſchen geſäuerten Gurken den Vorzug; theils weil die weiße, lange, borſtige Gurkenart, welche die Holländer vorzugsweiſe anbauen, an ſich ſelbſt beſſer iſt; theils weil die Holländer einige Schooten ſpaniſchen Pfeffers und anderes Gewürze hinzuſetzen, was zum Geſchmack, wie zur Erhaltung der Gurke beyträgt.

Gurken, welche beynahe reifgeworden ſind und in's Gelbweißliche ſich verfärbt haben, werden abgeſchält, der Länge nach durchgeſchnitten; das Saamengehäuſe wird dann ganz ausgeleert. Das übrigbleibende äußere Fleiſch legt man in ein trockenes Gefäß mit Salz, ganzem Senfſamen, Meerrettig, ganzem Pfeffer, etwas Knopflauch, wenn man gegen dieſe Würze keine entſchiedene Abneigung hat. Ein Lorbeerblatt und eine aufgeſchlitzte Schoote ſpaniſchen

Pfeffers werden hiebey nicht ſchaden. Man ſiedet hierauf ſtarken Eſſig und gießt ihn wallend über jenes Eingelegte. Die nächſten Tage hindurch gießt man den Eſſig ab, um ihn von neuem zu ſieden und wallend über die Gurken und deren Zubehör zu ſchütten. Endlich ſchmelzt oder bindet man das Gefäß recht feſt zu und ſetzt es bis zum Verbrauch an einen kühlen und trockenen Ort.

Neuntes Kapitel.

Von den Gemüſen, welche bey einem feſteren Zellengewebe und bey ſchwerfälliger Verdaulichkeit mehr würzen als nähren.

Der Spargel *) iſt unter dieſen unſtreitig das allgemein beliebteſte.

In den Sümpfen des ſüdlichen Europa, ja ſelbſt in England kommt der Spargel häufig in ſeinem urſprünglichen Zuſtande vor. Einige Abarten des wilden Spargels ſind kaum genießbar, andere werden, ihrer Kleinheit ungeachtet, wegen ihres lieblichen Geſchmackes aufgeſucht.

Der Gartenſpargel wird in ſandigen Gegenden tief in die Erde gelegt und ſobald als er den Kopf zeigt, geſtochen. Auf ſchwerem Boden aber darf man ihn nicht zu tief legen, und muß ihn daher über der Erde einen Zoll hoch werden laſſen, ehe man ihn abſticht. Nach der erſten Methode geſtochen iſt der Spargel zarter, nach der zweyten aber kräftiger von Geſchmack.

Der Gartenſpargel wird in Italien zu wenig, in Deutſchland aber zu lange geſotten; ich habe vorgezogen,

---

*) Asparagus; über die große Anzahl der Varietäten des Gartenſpargels, ſ. die Gärtner.

in dieſem Stücke die Mittelſtraße einzuſchlagen. Der Spargel ſollte allerdings zart auf der Zunge liegen; auf der andern Seite dürfen doch auch ſeine feinen Salze nicht verſotten und ausgelaugt werden.

Reinige den Spargel nicht zu lange vor dem Verbrauch; waſche ihn ſchnell ab, ohne ihn in kaltem Waſſer liegen zu laſſen; binde ihn in Bündel und lege ihn nicht eher in das Kochgeſchirre, als bis das Waſſer in vollem Wallen iſt. Salze hierauf das Waſſer reichlich, und wenn du dich überzeugen willſt, ob dein Spargel gahr ſey, ſo faſſe ihm an die Köpfe und nicht an den Stiel, wie unerfahrne Köche zu thun pflegen.

Alſo geſotteuer Spargel kann auf Italieniſch, abgekühlt mit einer Tunke von Oel, Citronenſaft, Salz, Pfeffer und Senf, oder auf Deutſch, in einer weißen Tunke von Butter, Mehl und Eydottern gegeben werden.

Spargel zu andern Gemüſen; in einem Eingehackten; in Suppen. Man kann die zarten Spargelköpfe unter einen Aufſud von Eſſig, Pfeffer, Salz und anderen Gewürzen legen, und zur Beylage des Geſottenen aufbewahren, wie andere zartere Gemüſe.

Kohlarten.

Blumenkohl.*) In Deutſchland findet man gemeinhin nur eine Art deſſelben, die weiße Blumenknospen hat; in Italien giebt es, außer einer citronengelben und einer meergrünen Varietät dieſer erſten, auch den höchſt lockerhaften braunrothen Blumenkohl,**) der unter dem Namen der Brockoli bekannt iſt. Dieſer iſt vorzüglich in Rom vortrefflich, ſtinkt und ſchmeckt aber häufig nach allerley Miſt, wie es ſo häufig, aus Nachläßigkeit der Gärtner, bey winterlichen Gemüſen der Fall iſt. Wer ſeinen Be-

*) Brassica — Botrytis — cauliflora.

**) Italica purpurea, broccoli dicta: von dieſer giebt es wiederum eine weiße mindergeſchätzte Abart.

griff vom römiſchen Kohle aus einem ſolchen miſtigen Exemplare ableitet, wird über deſſen Auf mit Recht verwundert ſeyn.

Blumenkohl in geſalzenem Waſſer härtlich abgeſotten, mit Oel und Citronenſaft, oder in einer weißen Tunke. Der geſottene Blumenkohl wird ſchmackhafter ſeyn, wenn er in einem Dampfkeſſel bereitet worden. Man kann ihn auch in ein reinliches Tuch gebunden abſieden, und hiebey wird man ſich jederzeit ſehr wohl befinden.

Uebrigens erhält ſich die natürliche Süßigkeit des Blumenkohles viel beſſer, wenn man ihn in Fleiſchbrühe oder mit Butter und wenigem Waſſer langſam eindämpft. Hiezu kann man ſich vorzüglich ſolcher Köpfe bedienen, welche keine ſchöne und volle Formen bilden, die alſo, ohne die Augenluſt zu beeinträchtigen, in Stücke geſchnitten oder gebrochen werden können. Gedämpfter Blumenkohl in's Säuerliche durch den Zuſatz von etwas Citronenſaft oder von ſehr feingehacktem Sauerampfer; in's Süßliche durch eine Tunke von ſüßem Rahme, welcher durch etwas weißgerührtes Mehl und ein Eydotter gebunden, auch wohl mit Krebsbutter und ausgemachten Krebsſchwänzen gewürzt wird.

Kleingebrochenen härtlich abgeſottenen Blumenkohl mit dem zerſchnittenen Fleiſche von Hummern gemiſcht, in einer kalten Tunke von feinzerſtoßenen Kräutern, welche, mit dem feingehackten Kopfeingeweide des Hummers gemengt, vermöge einiger Löffel guten Eſſigs durch ein reinliches Haarſieb getrieben werden. Dieſes Durchgetriebene wird bis zur Siedhitze erwärmt, ſtark geſalzen, mit ſchwarzem, weißem und etwas Cayennepfeffer gewürzt, dann abgekühlt; endlich mit dem Safte einer Citrone und mit mehreren Löffeln guten Oeles angefeuchtet. Man kann auch eine Schallotte mit den gemengten feinen Kräutern zerſtoßen und den geſammten Kräuterſaft mit Oel miſchen, ohne ihn überall aufgeſotten zu haben. Wie man auch dieſe Tunke bereiten möge, ſo wird man doch wohl thun, ſie auf eine

Art anzurichten, die angenehm in's Auge fällt. Z. B. das Fleiſch des Hummers in der Mitte, die Blumenkohlſproſſen umher, am Rande aber die ſchön grünliche, etwas dichte und kremenartige Tunke.

Blumenkohlſproſſen in Gemüſeſuppen, in Eingehacktem; auch vorgeſotten, dann vergoldet und abgebacken, mit Citronenſaft.

Die Broccoli aber werden theils kalt als Salat gegeſſen und alsdann vorzugsweis mit ſauren Pomeranzen angeſäuert; theils als ein Gedämpftes, in Brühe oder in Schweinefett mit reichlichem Pfeffer zugerichtet. Die Römer gelten bey den Italienern für die geborenen Meiſter im Dämpfen ihrer Broccoli — broccoli strascinati.

Kopfkohl. *)

Der gewöhnliche Weißkohl **) enthält viel natürliche Süßigkeit, welche man ſorgfältig bedacht ſeyn muß, ihm in der Bereitung zu bewahren, weil ſein dichtes Faſergewebe ſonſt nicht viel Nützliches ausgiebt, vielmehr zu den ſchwerverdaulichen, blähenden Dingen gehört.

Man giebt den Suppen durch aufgeſchnittene, recht mürbe gekochte Blätter des Kopfkohls, einen angenehmen Geſchmack und eine gewiſſe Dichtigkeit. Man ſondere im Aufſchneiden die ſtarken Ribben der Kohlblätter aus, denn dieſe werden nicht leicht mürbe und geben wenig Geſchmack. Auch verſteht es ſich, daß man den Kohl in der Fleiſchbrühe ſelbſt gahr koche; etwa in Verbindung mit Möhren und feinen Kräutern.

Der frühe, ſpitzig geſtaltete Weißkohl geräth ſehr ſchmackhaft, wenn man ihn in zwey Hälften ſchneidet, von ſeinem zu groben Stengel befreyet und über einem Bette

*) Brassica oleracea.

**) Capitata alba.

von Schinken- und Rindfleiſchſchnittchen mit weniger Fleiſchbrühe ganz allgemach einkochen läßt. Man kann ihn, alſo bereitet, um geſottenes Rindfleiſch anrichten, und die Brühe, die ſich unter dem Kohle geſammelt haben wird, durch ein Sieb treiben, und ſie, auf dieſe Weiſe von den verkochten Fleiſchſtückchen abgeſondert, unter den angerichteten Kohl fließen laſſen.

Weißkohl, wie zum Einmachen, fein gehobelt oder aufgeſchnitten, mit Brühe oder mit einigem thieriſchen Fettſtoffe langſam eingeſotten, durch ſparſamen Eſſig etwas ſäuerlich gemacht. Daſſelbe Gericht bereitet man häufiger aus der blauen Varietät des Kopfkohls.*) Zu beyden ſetzt man gern ein wenig Kümmel. Der Weißkohl gehört auch in jene ſchmackhafte Miſchung von allerley Gemüſen und Fleiſcharten, welche ein Lieblingsgericht der Spanier iſt; die bekannte Olla podrida.

Der fleiſchige Hauptſtengel des Kopfkohls, den man gewöhnlich herausſchneidet, wegwirft oder dem Vieh giebt, wird jeweilen in ſparſamen Haushaltungen fein gehackt und mit einem Zuſatz von Eſſig und Kümmel in Fleiſchbrühe ſäuerlich gedämpft; oder mit Butter und etwas Milch in's Süßliche. Ich halte gerade dieſen weniger würzenden Theil des Kohlkopfs für den nahrhafteſten.

Aus feingehobeltem Weißkohl, vorzüglich aus dem herbſtlichen Plattkohl, macht man durch Einſalzung und Gährung das allgemein bekannte Sauerkraut. Ein Faß, worin weißer Wein aufbehalten worden, ſchafft dem Sauerkraut eine leichtere Gährung und einen angenehmen weinſäuerlichen Geſchmack. Um dieſe Wirkung bey einem neuen Gefäße zu erſetzen, thue man zerſtoßene Weintrauben in den Grund. Gutes Sauerkraut muß einen friſchen Geruch und eine ſchöne hochgelbe Farbe haben. Wenn man das Sauerkraut kocht, ſo rühre man es nicht, damit es

*) Brassica oleracea, capitata rubra.

nicht durchaus braun werde und ſeine ſchöne gelbe Farbe verliere. Wenn es nur langſam gedämpft wird, ſo kann es nicht anbrennen und bedarf mithin keinesweges viel umgeſtochen zu werden.

Sauerkraut wird häufig mit Fiſchen, Auſtern und anderen Faſtenſpeiſen vermiſcht. Doch ſcheint mir, daß es ſich mit einem Brey von Kartoffeln, weißen Bohnen oder gelben Erbſen verbunden und mit einer Beylage von geſalzenem Schweinefleiſch auf gut Deutſch am beſten verzehren läßt.

Man verſüßt das Sauerkraut zuweilen, indem man einige Borsdorfer Aepfel darin verkocht. Auch ſucht man in vornehmen Küchen eine leckere und köſtliche Schüſſel daraus zuzurichten, indem man das Kraut abwechſelnd mit Rindfleiſchſchnitten, friſchen oder geſalzenen Schweinsfüßen, auch anderem Fleiſche aufſchichtet, und, bey langſamem Kochen, den Saft und die Kraft des Fleiſches hineindringen läßt.

Wacholderbeeren, Kümmel und ganzer Pfeffer werden dem Sauerkraut häufig ſchon bey'm Einlegen in die Fäſſer zugegeben. Derley Gewürze verliert aber bey langem Liegen in der Lake ſeinen beſten Geſchmack. Ich rathe deßhalb, jene gewürzhaften Samen, wenn man ſie anders liebt, erſt bey'm jedesmaligen Kochen an das Kraut zu thun.

Werſich oder Savoyerkohl. *)

Dieſe zarteſte und ſchmackhafteſte Gattung des Kopfkohles trägt mit allem Rechte den Namen des Savoyiſchen; denn er iſt in ganz Piemont das beliebteſte Gemüſe. Man kocht alldort die zerſchnittenen Blätter mit Reis; eine Suppe, die auch in der anſtoßenden Lombardey häufig genoſſen wird.

Savoyerkohl, der Winters nicht mit faulem Stroh oder Miſt umgeben geweſen, ſondern freyhin jeder Witterung

*) Brassica Sabauda. — Werſékohl.

Preis gegeben worden, bedarf weder einer Wäſſerung, noch eines Abſuds. Man reinige ihn trocken, waſche ihn ſchnell ab, und dämpfe ihn in Fleiſchbrühe, oder mit Butter, oder mit einem friſchen Stücke Fleiſches, und laſſe ihn nur in ſich ſelbſt recht mürbe werden, damit er ſeinen Geſchmack behalte. Wenn er aber in der Grube gelegen, oder mit Miſt behäuft geweſen iſt, ſo muß man ihn freylich wohl eine Stunde lang aus mehreren Waſſern waſchen, und ihm in Salzwaſſer einen leichten Vorſud geben, ehe man ihn bereitet.

Dem Werſich ſchließet ſich an jene äußerſt leckerhafte Varietät, welche man den Brüſſeler, oder den Sproſſenkohl nennt. Man bereite dieſen eben wie jenen. Brüſſeler Kohl in leichter Fleiſchbrühe oder mit weniger Butter gedämpft, und mit kleinen Eyerkuchen belegt.

Ich bin geneigt, den Werſich für die Kohlart zu halten, welche Cato ſo beſonders anrühmt. Er beizt nemlich die Kohlblätter in ſtarkem Eſſig, und trägt ſie roh als einen magenſtärkenden Salat auf, ein Vorgang, der höchſtens bey der grünen Varietät des Savoyerkohles möglich ſeyn dürfte. Doch brauchte man noch vor einem halben Jahrhundert auch die jungen Schößlinge mancher Kohlrübenvarietäten zum Winterſalat.

Die Kohlrübe,*) welche auch wohl, nach dem Italieniſchen cauli rape, Kolrabi genannt wird, iſt, jung genoſſen, ein treffliches Gemüſe. Man läßt den rübenartigen Kopf nicht größer werden, als ein mittelmäßiger Apfel zu ſeyn pflegt, und ſchneidet nicht allein dieſe Köpfe, ſondern auch die zarteren Stengel in kleinere Stücke; die grünen Blätter aber hackt oder ſchneidet man ganz fein und giebt ſie erſt dann in das Kochgeſchirre, wenn jene fleiſchigen Theile der Kohlrübe anfangen mürbe zu werden; denn gerade dieſe gehackten Blätter geben dem Gerichte Geſchmack und gutes

*) Brassica Napus.

Anſehn, wenn ſie nicht zu ſehr verkocht ſind, und, ohne deßhalb ungahr zu ſeyn, eine ſchöne grüne Farbe behalten haben.

Im nördlichen Deutſchland ſteht die Kohlrübe in geringem Anſehn, weil man die unnachdenkliche Gewohnheit hat, ſie nicht eher zu Markte zu bringen, als nachdem der Kopf ganz ausgewachſen, hart und geſchmacklos iſt. Auf dieſe Weiſe überreif genoſſen ſteht die Kohlrübe unbedenklich der Steckrübe und jeder anderen Winterrübe nach, und eignet ſich mehr zur Nahrung des Viehes, als der Menſchen.

Der Biſamkohl,*) eine leckere Varietät, die ſchwer fortkommt, und faſt außer Gebrauch iſt.

Der Schwarzkohl**) der Italiener, der unſerm braunen und grünen Winterkohle nicht unähnlich iſt, gedeihet in den trockenen Hügeln des Chianti unglaublich zart und ſchmackhaft, doch in den gewäſſerten Gärten um Florenz und Rom ſehr ſchaal und gleichgültig. In Salzwaſſer abgeſotten, dann abgetrocknet und abgekühlt in Oel und Eſſig aufgetragen: oder bereitet wie unſer deutſcher Braunkohl.

Nicht ſelten fehlt man gegen die eigenthümlich ſtarke Schmackhaftigkeit unſeres deutſchen Braun- und Grünkohles, wenn man ihn ſiedet und den Sud davon vor der Zurichtung abgießt. Man leſe ihn nur recht ſorgfältig, reinige ihn vollkommen; bräune alsdann eine Meſſerſpitze voll Zuckers in Butter, und lege den Kohl darauf, um ihn langſam in ſich ſelbſt gahr werden zu laſſen. Von Zeit zu Zeit gebe man ein wenig Butter, Waſſer oder Fleiſchbrühe hinzu, wenn er etwa drohen ſollte, zu trocken zu werden; doch niemals ſo viel, daß daraus im Grunde des Tegels eine Flüſſigkeit entſtände.

Grüne Bohnen, Veitsbohnen.

Wir haben die trockene Bohne des Phaſeolus bey den Mehlfrüchten, und in der Abhandlung vom Brey be-

*) B. peregrina, moschum olens.

**) Caulis niger.

rührt. In die vorliegende Classe fällt nun dessen Schoote oder Hülse, welche grün, ehe die Bohne darin sich zu bilden beginnt, ein beliebtes Gemüse ist.

In Italien ißt man die Schooten der Zwergbohne sehr jung, und bricht ihnen deßhalb vor der Bereitung blos die Spitzen ab, ohne sie zu zerschneiden. Man siedet sie häufig ab und ißt sie abgekühlt mit Essig und Oel; oder man dämpft sie in Fleischbrühe, auch wohl in Butter, Schweinefett, ja selbst in Oel. In allen Fällen pflegt man sie dort sehr stark zu pfeffern.

In Deutschland sind die Schwerdtbohnen beliebt, weil sie lange zart bleiben, und bey ihrer Größe viel ausgeben. Man siedet sie daselbst vor der Zurichtung in Salz und Wasser ab, entweder, weil es so die Gewohnheit ist, oder weil man den starken natürlichen Geschmack der Gemüse überhaupt nicht sehr liebt. Ich will nicht läugnen, daß die grüne Bohne, vorzüglich die etwas herangewachsene Schwerdtbohne, eine gewiße widrige Herbigkeit habe. Indessen, um ihr dieselbe zu benehmen, würde es hinreichen, sie mit siedendem Wasser ein einziges Mal zu übergießen.

Die übliche Zurichtung der auf deutsche Art fein aufgeschnittenen Veitsbohne ist mehrfältig; man dämpft sie in Fleischbrühe vollends gahr und setzt etwas Butter, Mehl und gehackten Peterlein hinzu; man dämpft sie mit Butter und setzt ein wenig Essig, Dragon, Basilikum und ähnliche starkschmeckende Kräuter hinzu; man bereitet sie endlich auch süßlich mit süßem Rahm, mit etwas Butter und Mehl.

Perlbohnen, sonst auch Salatbohnen genannt. Man richtet sie, wie die andern zu. Am Niederrhein ist es üblich, eine Tunke von sauerem Milchrahm mit etwas Ey, Butter und Mehl zu den einfach aus Salzwasser abgesottenen Perlbohnen zu geben. Dieß Gericht ist nicht unschmackhaft.

Die grünen Bohnen werden auch zum Wintervorrath eingemacht. Man trocknet sie an der Luft, oder über leich-

tem Feuer, und wäſſert ſie vor dem Gebrauch; man ſalzt ſie ganz, oder auch fein aufgeſchnitten in Fäſſern und Thongeſchirren ein; und wäſſert ſie wie eben. Endlich laſſen ſich kleine, zarte Veitsbohnen mit vielem Vortheil unter einem Aufguß von aufgeſottenem Eſſig mit allerley Gewürzen einlegen. Man hüte ſich hiebey vor dem Uebermaaße in den Gewürznelken, und halte ſich mehr an die bitteren Gewürze, namentlich an ſämmtliche Pfefferarten.

Die meiſten zarteren und dabey etwas fleiſchigen Gemüſe, Spargel, Blumenkohl, junge Kürbiſſe und Anderes, laſſen ſich auf dieſelbe Weiſe unter Eſſig legen und aufbewahren. In Italien verſchmähet man zu dieſem Behuf nicht einmal gewiße fleiſchige Seepflänzchen,*) welche in der That eine wohlſchmeckende Beylage zum Geſottenen geben.

Zehntes Kapitel.

Von den Gemüſen, welche bey einem feineren Zellengewebe wenig ernähren, aber entſchieden würzen.

Das Knopflauchgeſchlecht,**) die Zwiebel hinzugerechnet, ſteht hier billig oben an, ſowohl, weil es ſchon in den älteſten Urkunden des Menſchengeſchlechtes als eine Lieblingswürze der Juden geſchildert wird, und, nach Plinius, bey den Aegyptern ſogar göttlich verehrt wurde; als vorzüglich, weil ſein Verbrauch noch in unſern Zeiten ſo allgemein verbreitet iſt.

*) Crithmum, s. foeniculum marinum minus. Meerfenchel.

**) Allium.

Das gemeine Knopflauch*) verdirbt, in Menge genossen, den Athem; seine Fiber ist schwer verdaulich, denn sie erregt Aufstoßen; demungeachtet hält man seinen Saft an den Küsten des Mittelmeeres für ein Bewahrungsmittel gegen das Fieber. Gewiß ist das Knopflauch, sparsam und in Verbindung mit allerley Wohlriechendem angewendet, in den meisten derben, fleischigen und fetten Speisen als Würze anwendbar. Doch wird man immer wohl thun, den Saft von der Fiber zu trennen, und diese überhaupt ganz aus den Speisen wegzulassen, weil es gewiß ist, daß eben sie jenes übelriechende Aufstoßen bewirkt, welches das Knopflauch reinlichen Nationen so unbeliebt macht.

Diese Absonderung kann auf mancherley Weise geschehen. Will man eine Tunke mit Knopflauch würzen, so genügt es, die Kasserolle, den Tegel oder jedes andere Kochgeschirr, in dem man seine Tunke bereiten will, ein wenig mit einem Stückchen Knopflauches zu reiben. Will man eine italienische Fastensuppe von Hülsenfrüchten mit Knopflauch würzen, so röstet man einige Brodtschnitte, und reibt ihn darauf, damit sein Saft sich anhänge. Diese Brodtschnitte legt man alsdann in den Suppennapf und gießt die Suppe heiß darüber aus. Man kann endlich das Knopflauch in einem hölzernen Mörser zerstoßen, und seinen Saft alsdann auspressen, ihn mit starkem Essig versetzen, ganze Gewürznelken, Pfeffer und Ingwer hinzulegen, und ihn also in wohlverschlossenen Flaschen an einem sonnigen Orte aufbewahren, um davon gelegentlich einen Löffel voll an ein Gehäckſel oder an eine Tunke zu thun.

Zu jeglicher Art in Essig und Gewürz eingelegter Aufbewahrungen kann man ganz unbesorgt einige Knopflauchzwiebeln hinzulegen, denn es wird blos der flüchtige, würzende Theil dem Essig oder der Lake sich mittheilen.

Bey kalten Pasteten pflege ich das Knopflauch in den Grund zu legen und durch ein Stückchen Teig von dem

*) Allium sativum.

eingelegten Gehäckſel abzuſondern. Auf dieſe Weiſe angebracht tritt der Duft des Knopflauchs beſcheiden zurück, und würzt ſeine Speiſe aus ſtiller Verborgenheit hervor.

Eine heiße, eben geröſtete Brodtſchelbe leicht mit friſchem Knopflauche gerieben, mit feinem Oel begoſſen und reichlich geſalzt, iſt ein italieniſch-ländliches Frühſtück, welches allerdings beſſer ſchmeckt, als riecht.

Viele Nationen lieben eine mit vielem Knopflauch gedämpfte Hammelkeule. Dies Gericht erfordert eine ſehr kräftige Verdauung.

Weniger ſtinkend und feiner von Geſchmack iſt eine kleinförmige Abart des Knopflauchs, der Rokambole. *) Man wird davon die Zwiebel und vorzüglich den Samen ohne Gefahr für die Geruchsnerven in Gehäckſeln zu kalten Paſteten mit Haut und Haar verbrauchen können.

Aus der Zwiebel **) machen Einige ein eigenes Geſchlecht; Andere geſellen ſie zum Knopflauch.

Die Zwiebel iſt weniger übelriechend, lieblicher und zarter zu eſſen, auch etwas verdaulicher, als das Knopflauch. Man kann die Zwiebeln daher ſchon viel eher, als das Knopflauch ſelbſt, in der Form eines Zugemüſes verſpeiſen.

Die länglichte Varietät der Zwiebel, welche hie und da unter dem Namen der Straßburgiſchen bekannt iſt, giebt, vorzüglich ſo lange ſie jung iſt, eine treffliche Beylage zum Geſottenen. Man nehme dieſe Zwiebeln, reinige ſie, und laſſe ſie allgemach über einigen leicht angebratenen Schinkenſchnitten in Fleiſchbrühe ſo gahr dämpfen, daß ſie zwar ihre zierliche Form behalten, aber bis in das Herz hinein mürbe werden, wie Butter. Man ſetze ſie darauf vom Feuer ab, laſſe ſie die Brühe völlig einſaugen, und richte ſie auf der Schüſſel recht ſchön um das Geſottene her.

---

*) Allium Scorodoprasum.

**) Allium Cepa.

Ausgebrühene spanische Zwiebeln*) ausgehöhlt und mit einem Gehäckſel von beliebiger Zuſammenſetzung ausgefüllt, dann in eine niedrige Kaſſerolle oder in einen Tegel ſo eingeſetzt, daß ſie nicht umſinken, denn hiedurch würde die Füllung herausfallen können. Man giebt ſo viel Fleiſchbrühe oder Waſſer daran, als erforderlich iſt, den Grund des Geſchirres zwey Finger hoch mit Flüßigkeit zu bedecken. Alsdann läßt man dieß alles ſanft gahr dämpfen, und füllt von Zeit zu Zeit einige Löffel voll Brühe darauf, ſo viel, als jedesmal nöthig ſcheint. Wenn nun dieſe Flüßigkeit beynahe in die ganz erweichten Zwiebeln eingeſogen iſt, ſo thue man Butter in den Grund des Tegels, damit die Zwiebeln ein wenig anbräteln. Man richte ſie darauf an, und gebe eine ſäuerliche braune Tunke daran.

Kleine weiße Zwiebeln, gedünſtet und mit einer braunen Tunke verbunden, werden als Zugabe des Geſottenen aufgetragen, auch wohl mit einem Eingehackten verbunden.

Aufgeſchnittene und ſodann ein wenig angebräunte Zwiebeln dienen, um den Geſchmack von mancherley Speiſen zu erhöhen. Gehackt wird die Zwiebel mit allerley Gehäckſeln, Tunken, ja ſelbſt mit Gemüſen verbunden. Gewiß iſt die Zwiebel in vielen Fällen eine zweckmäßige Würze; doch wird ſie auch wohl bisweilen auf die widerſinnigſte Art verwendet. Ich habe z. B. in deutſchen Küchen den Spinat in Waſſer abſieden und nächſtdem mit den Händen ausdrücken ſehen, ſo daß er gar keinen Geſchmack und Saft behalten konnte. Nach dieſer Vorbereitung hackte man ihn mit rohen Zwiebeln, und ſetzte ihn darauf mit Butter oder Fleiſchbrühe von neuem an das Feuer. Es kann Niemand befremden, daß ein ſolches Gemüſe wie ein grüngefärbtes Zwiebelmus ſchmeckte, und nur durch die Farbe an den Spinat erinnerte.

*) Cepa vulgaris, floribus et tunicis purpurescentibus.

Die Schallotte *), eine feinere allgemein bekannte Zwiebelart, wäre, in Beziehung auf Würze, den größeren Zwiebeln vorzuziehen; sie ist jedoch zu starkschmeckend, um als ein eigenes Zugemüse dienen zu können.

Das Schnittlauch **) ist in verschiedenen Gegenden eine beliebte Würze, welche gehackt oder feingeschnitten den Speisen roh beygesetzt wird. An Suppen scheint es mir widrig; mit kleinen Salatkräutern vermischt ist es in Oel und Essig zwar erträglich, doch immer etwas gemeinschmeckend.

Das gemeine Lauch***), welches man auch wohl Porree nennt, gehöret in die Geschlechtsverwandtschaft des Knopflauches und der Zwiebel. Mit anderen Suppenkräutern vermischt, giebt das gemeine Lauch den Fleischbrühen einen ganz guten Geschmack; nur darf es nicht vorherrschen. Jung ißt man das Lauch (den Kopf, wie den Stengel,) als ein Gemüse zum Gesottenen. Dieß Gericht ist bey den Deutschen historisch, in manchen Gegenden noch an gewisse Tage gebunden, und wird im hohen Norden nach langen Wintern als ein frühzeitiges Gemüse gesucht und geliebt.

Man nennt diese eßbare Art des Lauches hie und dort das Kopflauch; weil es in seiner Zwiebel gleichsam einen Kopf hat. Dieß Wort ist ein gutes und reines Deutsch, welches man statt des fremdartigen Porree allgemein machen sollte.

Spinat.

Dieses lind gewürzhafte, schönfarbige Kraut****) wird sehr häufig als ein Gemüse genossen. Es hat bey seinen

*) Cepa Ascalonica.

**) Cepa sectilis, junciformis. — Allium schoenoprasum

***) Porrum sativum, commune, capitatum.

****) Spinacia, oleracea. S. glabra. Hievon wiederum die den Gärtnern bekannten Varietäten.

diätetiſchen Vorzügen auch noch die Eigenſchaft, faſt in allen Jahreszeiten zu gedeihen, indem es nur dem härteſten Froſt und der anhaltendſten Dürre weichet.

In einigen Gegenden iſt der Mißbrauch eingeriſſen, den Spinat in Waſſer abzuſieden, das Waſſer alsdann wegzuſchütten, um endlich durch Hacken und durch Dämpfen in Butter oder Fleiſchbrühe ein Zugemüſe daraus zu bereiten. Man giebt ihm alſo zugerichtet auch wohl durch Zwiebeln, wie oben, einen ganz neuen und fremdartigen Geſchmack, und bindet ihn mit abgerührtem Mehle, mit Semmelbröſel oder mit Aehnlichem. Nichts kann wohl vernunftwidriger ſeyn, als dieſe Art der Zurichtung.

Liebt man den Spinat recht feingehackt zu eſſen, ſo hacke man ihn nur roh, wie hundert andere Kräuter, und ſetze ihn alsdann mit Waſſer, oder beſſer mit Fleiſchbrühe, an ein mäßiges Feuer; dämpfe ihn endlich recht langſam und füge Butter mit dem gehörigen Salze hinzu, ſo viel als nöthig ſcheint. Mehl oder Broſamen nehmen dem Spinat ſehr viel von ſeiner natürlichen Friſche und Schmackhaftigkeit; doch iſt dieſer Zuſatz dem Liebhaber eher zuzugeben, als jener von gehacktem Zwiebelwerk.

Die Italiener ziehen die ganze Spinatpflanze in deren erſter, zarteſter Jugend, aus dem Boden, nehmen blos die äußerſten Blätter und die Faſern der Wurzel ab und dämpfen dieſe Pflänzchen mit ihren Wurzeln ganz, oder ohne ſie zu zerſchneiden und zu hacken. Die Wurzel junger Spinatpflanzen iſt in der That ſehr ſchmackhaft und theilt den mehr ſüßlichen Blättern eine leichte, gewürzhafte Bitterkeit mit, welche auch einer verwöhnten Zunge nach einigen Proben gefallen wird.

Spinat mit Sauerampfer, gedämpft wie oben, iſt eine vortreffliche Vereinigung.

Die herben und ſtarken, meiſt wilden Frühlingskräuter, deren Genuß ſo wohlthätig iſt und dennoch den meiſten an Süßlichkeiten gewöhnten Zungen widerſteht, mildert ein ſtarker Zuſatz von Spinat. Zu dieſem Kräuterſpinat nehme man

einen guten Theil Löwenzahn und Brunnenkreſſe und füge Körbel, Peterlein, Lattich und was man ſonſt an gewürzhaften Kräutern zur Hand hat, in geringerem Maaße hinzu. Man hacke dieß alles roh und dämpfe es wie oben.

In einigen Gegenden von Deutſchland ſammelt man für die Oſterwoche allerley wilde Kräuter, z. B. Melde, Neſſel, Löwenzahn, Brunnenkreſſe, junge Sproſſen des Feldkümmels und mehrere andere, hackt ſie und bereitet daraus ein äußerſt wohlſchmeckendes, ſpinatartiges Gemüſe. Im ſächſiſchen Dialect heißt dieß Gemüſe Regenſchöne.

Eine gewiſſe Abart des Mangold*) wird nur ihrer zarten und genießbaren Blätter willen gezogen, welche man wie den Spinat zurichtet. Da ſich die Blätter jener Pflanze auch bey ſehr rauher Witterung grün erhalten, im Gegentheil gerade hiedurch zarter werden, ſo pflegt man ſie gemeinhin den Winterſpinat zu nennen. Sie wird auf den unwirthbaren Höhen der ſchweizeriſchen Gebürge, namentlich in Urſeren, ſehr fleißig angebaut, und ward früherhin, weil ſie aus der Schweiz über Europa verbreitet worden, wohl auch die ſchweizeriſche Abart des Mangold benannt.

Der Saft des ächten Spinates iſt ſehr lieblich grün und dabey ſehr mild von Geſchmack, weßhalb man ſich deſſelben vorzugsweiſe bedient, um feine Speiſen oder Tunken jeglicher Art ſchön grün zu färben. In der That verdirbt der ausgepreßte Saft des rohen Spinates nicht leicht die Speiſe, welche durch ihn, ſey es ganz oder nur zum Theil gefärbt worden. Am meiſten iſt er geeignet, kalten Kräutertunken einen Ton zu geben.

Nimm zu einer kalten Tunke von feinen Kräutern die Hälfte Spinat, ein Viertheil Dragon; das letzte Viertheil ſetze aus Sauerampfer, Portulak, Peterlein und Körbel zuſammen. Füge hiezu eine ſehr kleine Schallotte oder

*) Beta hortensis, alba. Schweizer Varietät.

die Hälfte einer großen; ferner einige Blättchen Basilikum, Majoran und Thymus. Zerstoße dies Alles in einem Mörser von Holz oder Stein. Nimm dieses feinzerstoßene Kräuterwerk mit einem hölzernen Löffel heraus und thue es in ein feines Haarsieb und treibe es mit siedendem Essig hindurch in ein reines irdenes Geschirre. Setze dieß Geschirre an das Feuer und lasse die Mischung die Siedhitze nur eben erreichen; nehme es ab. Gleich Anfangs setze Salz und eine Messerspitze Salpeters hinzu; dieß Letztere um die Farbe zu erhöhen. Lasse die Mischung bey fleißigem Rühren langsam erkalten, damit sie einen gleichen Körper erhalte. Verdichte diese Tunke nach den Umständen durch Olivenöl, oder einige Eydotter, oder auch durch etwas weiße, halbgallertartige Fleischbrühe.

Sauerampfer.

Die Blätter des Sauerampfers *) erhöhen den Geschmack der Fleischbrühen, dienen als Würzen zu mancherley Tunken, werden auch allein, oder mit anderen Kräutern vermischt als Gemüse verspeiset.

Im Winter und Frühling ist der Sauerampfer besonders mild und lieblich säuerlich, weßhalb man vorzüglich in dieser Jahreszeit sich hüten muß, ihm seine schöne Säure durch den Absud zu benehmen. Wenn er im Sommer stärker geworden, so schadet es ihm weniger, wenn er nach deutsch-pedantischer Weise in Wasser abgesotten und dann erst gehackt und gahr bereitet wird.

Einige Personen, welche gar keinen entschiedenen Geschmack leiden können, zuckern das Sauerampfergemüse. Ich habe Ursache zu glauben, daß gezuckerter Sauerampfer Säuere erregt; ungezuckerter sie hinwegschaffe.

Gedämpften Sauerampfer pflegt man ohne Schaden mit einem Eydotter, welches in Brühe abgerührt worden, zu binden.

---

*) Acetosa; sie zerfällt in viele Varietäten. s. Linn. Rumex.

Tunken: grüngehackter Sauerampfer in Fleischbrühe aufgesotten; zarte Sauerampferblätter ganz in Fleischbrühe gedämpft, diese etwas verlängert und wiederum mit einigen Eydottern gebunden.

Endivien.

Zwey Arten der Cichorienpflanze dienen uns als Salat und als Gemüsekraut; die gemeine breitblättrige *) und die gekräuselte **) Endivie. Die erste ist als Salatkraut weniger zart und schmackhaft als die gekräuselte, eignet sich aber besser zum Gemüse als die andere. Man lese und zerschneide die breitblättrige Endivie und dämpfe sie in weniger Fleischbrühe, ohne weiteren Zusatz. Nur lasse man sie nicht so gahr werden, daß sie alle Grünheit verliert, denn mit der Farbe zugleich pflegt auch ihr bester Geschmack zu verkochen.

Dieselbe Art, noch kleiner zerschnitten, in reichlicher Fleischbrühe, doch nicht zu weich gekocht; die Brühe mit einem vertriebenen Eydotter wohl gebunden. Einige Semmelscheiben geröstet, in die Suppenschaale gelegt; die Endiviensuppe darüber angerichtet.

Die Endivie ist ein sehr heilsames Wintergemüse; häufig als Salat genossen, reinigt sie die Säfte und ist vorzüglich einem krankhaften Zahnfleische äußerst zuträglich.

Die gekräuselte Endivie ist, wie gesagt, als Salat genossen, zarter, schmackhafter, zuträglicher als die breitblättrige. Demungeachtet hat die gränzenlose Faulheit und Tücke mancher deutschen Köchinnen diese treffliche Art von den meisten städtischen Märkten verbannt, weil es ihnen zu mühselig ist, die krausen Blättchen recht fleißig zu lesen und nach Schmutz oder Ungeziefer zu durchsuchen. Nach einer allgemeinen Verabredung dieser Jungfrauen finden die Gärtner (welche die gekräuselte Endivie zu Markte bringen,

*) Endivia vulgaris, s. Cichorium latifolium.

**) Endivia crispa.

keine Abnehmer. Auch würden wohl die Köche ſelbſt an dieſer Verſchwörung Theil genommen haben, wenn ſie nicht gewöhnt wären, die mehr niedrigen Sorgen des Leſens und Reinigens dem ſchönen Geſchlechte zu überlaſſen.

Der Lattich.

Man nennt die verſchiedenen Arten des Lattichs, *) welche zum Küchengebrauche taugen, insgemein Salat, obgleich dieß Wort nicht von einem Kraute, vielmehr nur von einer beſtimmten Art der Bereitung gebraucht werden ſollte.

Die Abarten des Lattichs ſind ungemein vielfältig; in Deutſchland jedoch werden im Ganzen nur wenige Arten angebaut; hierunter vorzüglich grüner und mehrfarbiger Kopfſalat, den man auch wohl ganz jung als Salatkraut zu verbrauchen pflegt. Der vortreffliche römiſche Lattich ſcheint in Deutſchland auszuarten.

Sämmtliche Arten des Lattichs können, gleich dem Spinat, zum Gemüſe verarbeitet werden. Man kann ſie in einen gemiſchten Kräuterſpinat und in Kräuterſuppen verwenden. Doch iſt es gewöhnlicher, ſie ungekocht auf die Tafel zu ſetzen, und mit Oel, Eſſig und Salz auf Weiſe jedes andern Salats zu würzen.

Suppenkräuter.

Des Sellerey haben wir ſchon oben erwähnt; des Sauerampfers ebenfalls. Mit dieſen Kräutern zugleich pflegt man das Peterlein, **) das Körbelkraut, ***) den Portulak, den Dragon als Würzen an ſämmtliche Fleiſchbrühe zu thun. Phantaſiereiche Köche wiſſen ſchon die Quantitäten oder das Verhältniß zu treffen und nach den Umſtänden abzuändern.

---

*) Lactuca.

**) Apium, Petroselinum, hortense.

***) Chaerophyllum.

Das Peterlein, die Peterſilie, iſt ein uraltes würzendes Kraut, welches, ungeachtet der Gefahren der Verwechslung mit jungen Schierlingspflanzen, ſeit den älteſten Zeiten in immer gleichem Anſehn verblieben iſt. Schon Apicius miſcht es zu allen Gehäckſeln und Tunken; es giebt in der That allen Fleiſchgerichten einen angenehmen Ton und bindet ſich ſelbſt mit einer Menge von Gemüſen.

Bey'm Gebrauche des Peterleins muß man ſich nur davor bewahren, ihm ſeinen Geruch und Geſchmack durch zu langes Kochen zu benehmen. Man gehe nur davon aus, daß gehackte Peterſilie eine ſchön grüne Farbe behalten müſſe, um ſchmackhaft zu ſeyn, und bringe es durch Erfahrung und Uebung dahin, dieſe Würze auch unbewußt nicht zu frühe, ſondern immer zur gehörigen Zeit an die Speiſen zu thun.

Daſſelbe gilt, genau genommen, auch von allen übrigen würzenden Kräutern. Doch hält der Dragon eine längere Zeit die Siedhitze aus, als das Peterlein.

Kräuter, welche eine ſehr ſtarke und eigenthümliche Würze enthalten und daher nur zu beſonderen Speiſen paſſen.

Majoran*) und Thymian**) werden gegenwärtig faſt nur in Würſten verwendet, zu welchem Behufe man ſie trocknet und pülvert. Indeſſen geben ſie, doch ſparſam angewendet, auch andern Gehäckſeln einen vortrefflichen Geſchmack. Einige Blätter von friſchem Majoran benehmen einem Eingehackten von Lammfleiſch oder Zicklein das Ranzige.

Baſilikum,***) vorzüglich das kleinblättrige, iſt eine ſehr ſtarke, nur im kleinſten Maaße anwendbare Würze. Man

*) Origanum. Majorana vulgaris.

**) Thymus vulg. erectus.

***) Ocymum, medium.

vermenge ihn jederzeit mit anderen Kräutern, die ihn mildern und mäßigen, und verhindere dadurch, daß sein Bisamgeschmack nicht zu sehr überhand nehme.

Angelika*); sie bindet sich, genau genommen, allein mit dem Süßen, und giebt in Zucker eingesotten ein gutes Confect. In Italien legt man sie roh zu gemischten Gerichten.

Wermuth, sowohl der gemeine, als vorzüglich der römische**), dient in unsern Zeiten einzig zu magenstärkenden Distillationen. Die Alten bedienten sich seiner um so fleißiger. In der That wüßte ich kaum, welche Gattung von Speisen durch den Wermuth gewürzt werden könnte. Vielleicht dürfte dem Hirschwildprett, auch wohl dem Wildschwein, ein sehr leichter Wermuthgeschmack ganz wohl anstehn.

Kappern***), in Essig eingemachte Samen und Knospen einer Pflanze, die in Italien und Griechenland sehr häufig an Mauern und Felsen wächst. Wir geben dies Eingemachte an säuerliche Tunken und essen es roh im Salat.

Safran****), eine alberne Würze, welche wohl nur der schönen gelben Farbe willen in manchen Ländern gesucht ist; denn der Geschmack ist zwar schwach, doch nicht angenehm.

Ligusticum, Liebstöckel, vielleicht das Apicische, erhält sich nur noch in wenigen Gegenden als würzendes Küchenkraut.

Liebesäpfel*****), pomi d'oro, welche im südlichen Europa zur Würze von Tunken und Suppen dienen, denen

---

*) Angelica sativa.

**) Absynthium Ponticum.

***) Capparis spinosa.

****) Er wird aus dem Crocus sativus gemacht, auch wohl aus dem Carthamus tinctorius surrogirt.

*****) Lycopersicum (Solanum Linn.) esculentum.

ſie einen angenehm ſäuerlichen Geſchmack und eine ſchöne rothgelbe Farbe mittheilen. In Menge genoſſen ſollen ſie das Blut verdicken. Mir iſt unbekannt, weßhalb man den Anbau dieſer würzenden Frucht in Deutſchland vernachläſſigt.

Münze*) und Meliſſe wird bey Apicius ebenfalls in jene hundertfältigen Miſchungen gethan, welche uns Neueren ſchwerlich behagen würden. Dieſe Pflanzen dienen gegenwärtig allein zu Diſtillationen. Einige Arten**) der Münze werden hie und da auf Miſtbeeten gezogen, und ſehr jung in gemiſchten Salat genommen. Sonſt können auch nach Gefallen einige Blätter Münze und Meliſſe in den Kräuterſpinat gemiſcht werden.

Rosmarin wird im ſüdlichen Europa an mancherley Tunken gebraucht, auch wohl in das Geflügel geſteckt, wie in Deutſchland hie und da junge Zweige vom Beyfuß.

Ungleich beſſer verbindet ſich der Salbey***) mit allerley Gebratenem. Zweige von gemeinem oder römiſchem Salbey zwiſchen kleine Vögel am Spieße aufgereiht, geben den gebratenen Vögelein einen trefflichen und paſſenden Beygeſchmack. Salbey abwechſelnd mit Stücken friſchen Aales am Spieße aufgereiht und mit dem Fiſche wohl durchgebraten. Salbey in Schmalz abgebacken, als Zugabe zu allerley anderen Backwürdigkeiten.

Im nördlichen Deutſchland iſt eine ſonderbare Sauce beliebt, welche man die Aalſuppe nennt, aber eben ſowohl die vier Jahreszeiten oder die vier Elemente benennen könnte. Ohne den üblichen Beyſatz von etwas Salbey würde das benannte Gericht ſchwerlich genießbar ſeyn, eben weil dieſe ſtarke, hervorſprechende Würze der chaotiſchen Mengung doch einen beſtimmteren Ton giebt.

---

*) Mentha.

**) Glabra und candicans.

***) Salvia.

Raute *); zu ſtark von Geſchmack, um mit ſeinen Frühlingsſproſſen im Kräuterſpinat, in der Kräuterſuppe, in den kalten und warmen Kräutertunken Allen beyfällig zu ſeyn. Wer die Raute liebt, mag ſie in die genannten Zuſammenſetzungen aufnehmen.

Raute, allein oder mit andern Kräutern gemengt auf Butterſchnitten, iſt ein blutreinigendes Frühſtück. Junge Sproſſen der Raute im Kräuterſalat.

Die Blüthe des Fliederbaumes **), von bekannter ſchweißtreibender Wirkung wird von Einigen mit ſüßen Speiſen verbunden. Der Geſchmack, den ſie ſolchen Speiſen mittheilt, iſt fade ſüßlich mit einem in's Widrige gehenden Beygeſchmacke.

In Oberdeutſchland werden die jungen Sproſſen des Beyfuß, einer Pflanze, welche die Nähe menſchlicher Niederlaſſungen liebt, in die Gänſe und Enten geſtopft, die man zu dämpfen, oder im Ofen zu braten beabſichtet.

In Niederdeutſchland ſetzt man zu den Saubohnen ein Gartenkraut, dem man daher den Namen des Bohnenkrautes beygelegt hat.

Das Dillkraut ***), welches vorzüglich zum Einmachen der Gurken gebraucht wird.

Die Kapucinerblumen in Eſſig gelegt und gleich den Kappern verwendet, mögen dieſe Abtheilung, in welcher noch gar manche leicht würzende Pflanze als unwichtig übergangen iſt, für dießmal beſchließen.

Zarte Salatkräuter.

Endivien und alle zahlreiche Abarten des Lattichs ſind roh, mit Eſſig und Oel angemacht, ſowohl lieblich zu eſſen, als auch der Geſundheit ungemein zuträglich.

---

*) Ruta, hortensis.

**) Sambucus, nigra.

***) Anethum.

Unter den Suppenkräutern kann man den Dragon und das Portulak auch als Salatkraut benutzen, indem man ſie mit linder ſchmeckenden Kräutern vermiſcht. Auch die gewürzhaften Knospen der Kapucinerblume erhöhen den Geſchmack eines gemiſchten Salat.

Kreſſe; die kleine Gartenkreſſe *) mit jungen Pflänzchen des Zwerglattichs vermiſcht, giebt einen trefflichen Frühlingsſalat.

Brunnenkreſſe **), die ich ſchon unter den ſpinatartig zu genießenden Gemüſen aufgeführt, giebt einen ſehr zuträglichen Salat.

Rapunzein ***), mit ihrem Wurzelknollen ausgezogen, von den äußeren härteren Blättern gereinigt, geben, Blatt und Wurzel zuſammen, einen ſehr leckerhaften Salat.

Löffelkraut ****), welches auch im Winter unter dem Schnee ſich erhält; ein vortreffliches, geſundes, aber ſtark bitteres Salatkraut. Man miſche daſſelbe im Winter mit aufgeſchnittenen Beten.

Die Kolben einer Varietät des Fenchels werden in Italien im Salat und zum Nachtiſch verſpeiſet.

Pimpernelle oder Bibernell *****); ihre Blätter gehören in einen gemiſchten Salat.

Boraſch ******), zerſchnitten, mit Eſſig und Oel, als Beylage zum Geſottenen.

Löwenzahn, junge Sproſſen von allerley Garten- und Feldpflanzen, ſind vorzüglich im Frühling genießbar.

Zu allerley aus gekochten, rohen, eingemachten Kräutern und Wurzeln mit Fleiſch und Fiſch und Geſalzenem

---

*) Erysimum vernum.

**) Nasturtium aquaticum majus et amarum (Cardamine).

***) Campanula, radice esculenta, Rapunculus.

****) Cochlearia, officinalis.

*****) Poterium, Pimpinella sanguisorba.

******) Borrago officinalis.

gemischtem Salat wird man sich selbst die beste Anweisung geben können. Der sogenannte italienische Salat, der Heringe- und Sardellensalat und solche Mischungen mehr sind in Deutschland zu Genüge bekannt.

Schwammgewächse.

Allen eßbaren Schwammgewächsen steht billig die Trüffel voran. Sie ist, wie Niemand in Zweifel stellt, die erste Zierde reichbesetzter Tafeln. Doch sind nicht alle Trüffeln gleich wohlriechend und schmackhaft; aus der Landschaft Perigord und aus dem Thale der Etsch, gegen Trient hin, bezieht man die leckerhaftesten. Auch kommt es darauf an, daß die Trüffel ihre völlige Reife erlangt habe, doch dabey nicht überzeitig sey. Angefaulte Trüffeln muß man wegwerfen, sollte auch noch etwas gesundes daran seyn.

Die Trüffeln werden insgemein in siedendem Weine von der anklebenden Erde befreyet. Einige schälen die Trüffel; allein der beste Geschmack ist gerade in ihrer etwas holzigen Schaale enthalten.

Trüffeln in einer Mischung von Wein und Fleischbrühe mit ganzen Pfefferkörnern abgesotten, reinlich herausgenommen, auf einem Tuche angerichtet und mit frischer Butter zum Eingang gegeben.

Trüffeln, auf Italienisch, fein gehobelt mit etwas Oel, Salz, Pfeffer, auf einem Teller erhitzt, zuletzt Citronensaft darüber gedrückt; auch wohl mit Parmesankäse bestreut. Dasselbe auf abgebackenen Brodtschnittchen angerichtet.

Was die Trüffel, als Würze betrachtet, in Tunken, in Pasteten, in Füllungen leiste, weiß nunmehro die ganze gesittete Welt. Denn seitdem man erkannt hat, daß Mahlzeiten auf die Stimmung des menschlichen Herzens einen entscheidenden Einfluß ausüben, mithin von köstlichen Mahlzeiten in öffentlichen Sendungen häufig Gebrauch macht, ist die Diplomatie eine wahre Propaganda alles Schmackhaften, Leckeren und Seltenen geworden; so daß man kaum mehr für einen rechten Gesandten hält, wer nichts versteht,

als seinem Herrn redlich zu dienen. Leider ist aber hiedurch jenes zweydeutige Gebilde der Natur an der Quelle selbst vertheuert worden, was denn manchem stillen Verehrer des Schönen und Anmuthigen jeglicher Art seinen Genuß verkürzen mag.

Eine kleine Art von Holzschwämmen, die Prunjoli, ist mir nur in Italien vorgekommen. Diese Schwämme weichen den Trüffeln weder an Wohlgeruch noch an würzender Kraft, sind aber lange nicht so fleischig. Man giebt sie in Gehäckseln aller Art, z. B. mit etwas animalischem Stoffe vermischt auf geröstete Brodschnittchen.

Gartenschwämme, — Schampinjons — welche in künstlichen Beeten erzielt werden oder frey auf Pferdeweiden wachsen, verbinden unter den deutschen Schwammgewächsen das zarteste Fleisch mit der reichlichsten Würze. Aus alten Gartenschwämmen wird vorzüglich von den Engländern eine sehr gewürzhafte Sülze bereitet, welche deutsche Kochbücher mit der indischen Soya verwechselt haben.

Die eßbaren Schwammgewächse sind übrigens sehr zahlreich und mannigfaltig; die meisten sind mehr oder minder leckerhaft, nicht gerade ernährend, mehr würzend. Doch ist es leicht, sich zu vergreifen, und statt eines eßbaren Schwammes einen ganz ähnlichen giftigen zu erfassen. Viele, welche ihr Leben lieben, enthalten sich deßhalb der Schwämme ohne einige Ausnahme.

Wir besitzen vortreffliche Schriften über die Schwammgewächse überhaupt und insbesondere, aus denen Hauswirthe und Köche manche Kenntniß schöpfen könnten. Doch gefällt sich die Natur, auch in den scheinbar gleichartigen Bildungen bald ein unheilbares Gift, bald eine bezaubernde Würze hervorzubringen. Zur Giftprobe der Schwämme wird vorgeschlagen und in Anwendung gesetzt: Zwiebeln, Eintauchen silberner Löffel und Anderes. Einige glauben die Heilsamkeit der Schwämme am Geruch zu unterscheiden.

Eilftes Kapitel.

Von würzenden Samen, Rinden, Wurzeln, Blättern, welche man im gedörrten Zuſtande zu verwenden pflegt; auch von gewürzhaften Sülzen.

Die einheimiſchen Würzen dieſer Art beſtehn zunächſt in den getrockneten und verpülverten Blättern des Majorans und Thymians, welche man gar wohl mit andern Blattgewürzen vermehren könnte. Ferner aus dem herben Kümmel,*) deſſen beſſere Art vorzüglich in Maltha angebauet wird, dem Koriander**) und dem Anis,***) welcher im ſüdlichen Europa gleich einer Frucht unreif genoſſen wird. Viele deutſche Völkerſchaften haben ſich ſehr ſtark an den Gebrauch dieſer Samen gewöhnt. Der herbe Kümmel iſt, eben wie die Beere des Wachholderſtrauches, in vielen Fällen anwendbar, in denen es auf einen derben, robuſten Geſchmack angeſehn iſt. So giebt z. B. der Kümmel den geſottenen Krebſen einen ſehr paſſenden Beygeſchmack; die Wacholderbeere aber paßt in ein Salmy von kleinen Zugvögeln.

Friſche und getrocknete Lorbeerblätter ſind von Alters her in Gebrauch; die Alten bedienten ſich auch der Beeren der Myrthe, welche neuerlich in Vergeſſenheit gerathen ſind. Vom Senf****) enthalte ich mich zu reden, weil er ſo allgemein bekannt iſt.

---

*) Cuminum.

**) Coriandrum sativum.

***) Anethum vulgare, Finocchio dolce.

****) Sinapis, nigra.

Zahlreicher sind die außereuropäischen, meist tropischen Gewürze. Unter diesen hat der Pfeffer die allgemeinste Brauchbarkeit. Es giebt, wie jede Hausmagd weiß, einen schwarzen und weißen Pfeffer, die im Geschmack nur wenig unter sich abweichen.

Spanischen Pfeffer nennt man eine Schootenfrucht*), welche dem Pfeffer im Geschmacke ähnelt, aber jedes andere Gewürze in erwärmender und entzündlicher Wirkung übertrifft. Aus einer Varietät**) dieser Frucht wird der in neueren Zeiten so beliebte Cayennepfeffer bereitet. Diese Würze ist die Nothhülfe durch feuchte Hitze geschwächter Verdauung, und ward zuerst in den Sümpfen von Guyana allgemein gebräuchlich. Wie übel aber die seefahrenden Völker daran gethan, die Lebensweise der beyden Indien nach Europa zu verpflanzen, sieht man aus der Menge der Schwindsüchtigen und Leberkranken, welche England und einige Seestädte des Continentes alljährlich in das südliche Europa senden, und aus der Beflissenheit der englischen Aerzte unserer Tage, ihren Schwindsüchtigen die möglich beste Sterbestätte auszuspähen.

Eine minder erhitzende Varietät des Capsicum, welche auch in Europa an geschützten Orten erzogen wird, dienet grün, um allerley Eingemachtes zu würzen. Bey Essiggurken z. B. erhöhen einige sparsam hinzugelegte noch grüne Schooten den Wohlgeschmack, wohl ohne sehr nachtheilig auf das Blut zu wirken. Wenn aber davon, wie in Italien und England Sitte ist, ganze Töpfe voll unter Essig gelegt werden, wenn man, wie dort, zwey bis drey dieser Schooten als Beygabe zu einer Fleischspeise verzehrt, so kann dies unmöglich zuträglich seyn.

Einige Italiener verfälschen den Wein mit diesem Gewürze.

---

*) Capsicum.

**) Caps. minimum.

Gleich sehr erhitzend ist der Ingwer*), welcher durch eine jener Wandelbarkeiten des Menschengeschlechts, welche dem Geschichtsforscher ein ewiges Räthsel sind, in ganz neuer Zeit fast außer Gebrauch gekommen ist. Kaum wüßte ich in der Kochkunst eine Stelle anzugeben, wo der Ingwer an seinem Platze wäre. In einzelnen Fällen bediente ich mich der etwas milderen Cardamome; z. B. in der Pastete von Gänseiebern. Von frischem Ingwer macht man in Ostindien ein geschätztes, zum Trinken anreizendes Confect.

Die Gewürznelke ist etwas milder, als der Pfeffer, neigt sich aber zum Süßlichen, weßhalb sie nicht zu allen Speisen gesetzt werden sollte, wie es der eingerißene Mißbrauch herbeyführt. Bey vorsichtigem und vermischtem Gebrauche wirket die Gewürznelke sehr fein und günstig.

Der Nelkenpfeffer ist weniger süßlich, und eben deßhalb von allgemeinerer Brauchbarkeit, als die wirkliche Gewürznelke.

Zimmet**) und Vanille binden sich mit süßen Speisen, etwa wie die Schaalen der Orange und Citrone, welche letztere in Deutschland nur zu oft auch in salzigen, saueren oder starken Speisen verwendet werden. Indessen giebt das Zimmet auch einigen gesalzenen Gerichten einen beyfälligen Ton; z. B. dem Pillaw, der Pollenta, der Schülienne.

Pistaciennüsse, Pinienkerne und Mandeln verlieren sich immer mehr aus den europäischen Küchen. Sie machen süße Speisen schwer und unverdaulich, und werden in den Kremen und Gallerten in Beziehung auf Geschmack und Farbe durch andere mehlige Früchte ersetzt. Vielen Personen ist das abschmeckende Oel jener würzenden Kerne in der Seele zuwider. Tamarinden werden im Orient häufig, in Europa gar nicht verbraucht.

---

*) Amomum Zangiber.

**) Caryophyllus aromaticus.

Die Eroberung von Indien durch die Engländer führte unter den letzteren manches indiſche Gericht ein, und bey vermehrtem Verbrauch aller hitzigen Gewürze auch jene kräftigen Sülzen von allerley Seethieren, die unſeren Leckermäulern unter dem allgemeinen Namen der Soya bekannt ſind.

In Tunkin ſalzt man Krebſe und kleine Fiſche in Steinkrügen locker ein, und läßt ſie wohlbedeckt eine Zeit lang ſtehn, bis daraus ein Brey geworden. Dieſe übelriechende Sülze hat einen angenehmen Geſchmack, und dient den verirdeten Europäern zur Grundlage ihrer Soya.

Zu Batavia und in der Kapſtadt fügen die molukkiſchen Malayen, nach Forſter, eine ihm unbekannte Art kleiner Fiſche geſalzen und zu Brey gerührt als Würze zu allen ihren Speiſen. Zu dieſer Sülze, welche ſie Abſchiar nennen, ſetzen ſie Gewürze und wahrſcheinlich auch Knoblauch.

Von der Tellmuſchel*) wird in Oſtindien und beſonders auf Amboina die bekannte Sülze Bakaſſan bereitet. Nach Rumphius**), der die Bereitungsart umſtändlich beſchreibt, giebt es eine weiße und ſchwarze; letztere macht man aus dem ſchwarzen Fette mit Gewürzen, die erſtere aber aus dem Fleiſche ſelbſt mit Eſſig und vielem Gewürze. Ich wage nicht zu entſcheiden, welche dieſer Sülzen von den Engländern vorzugsweis in Europa eingeführt wird. Gewiß verwechſeln viele ihren Ketſup, der von geſalzenen Gartenſchwämmen und Gewürzen bereitet wird, mit der oſtindiſchen Soya.

Dieſe Sülzen ſind höchſtwahrſcheinlich in Oſtindien uralt, und wir dürfen, nach allen Analogieen, annehmen, daß Griechen und Römer ihr garum oder liquamen den indiſchen Sülzen nachgeahmet haben. Was hindert uns wohl, wenn nicht die Faulheit, dieſes lähmende Prinzip

*) Tellina Garum.

**) Herbar. Amboin. Amst. 1741–50. fol.

unſerer ſcheinbar geſchäftigen Zeit, unſere Sopa ſelbſt zu machen und das köſtliche Garum sociorum von Neuem wie in der Römerzeit an der Meerenge von Gades zu bereiten! Wahrlich, wenn irgend ein betriebſamer Engländer die Zuſammenſetzung der köſtlichſten aller Sülzen je wieder erfinden ſollte, ſo wäre das Geheimniß gelöſet und die welthiſtoriſche Beſtimmung klar, um derentwillen Gibraltar von den Britten beſetzt und von Elliot glorwürdig vertheidigt worden. Denn von den frugalen, induſtrieledigen Spaniern iſt es nicht zu erwarten, daß ſie die leckerhafte Welt je, wenn auch nur mit dem geringſten aller Gerichte bereichern ſollten.

Zwölftes Kapitel.

Vom Zucker, vom Obſte und allen Süßigkeiten.

Hier wäre nun wohl der Ort, vom Alter und von der Verbreitung des Rohrzuckers zu reden. Aber gerade in dieſem Stücke darf ich auf Benegt Bergius *) verweiſen, der, als ein ächter Schwede, die Hälfte ſeines gehaltreichen Buches mit Betrachtungen über den Rohrzucker angefüllt hat. Neuere Surrogate, von denen er noch nichts ahnete, ſind, obgleich durch das Continentalſyſtem welthiſtoriſch, doch in Beziehung auf die Küche zu unbedeutend, um an dieſem Orte mehr als eine gelegentliche Erwähnung in Anſpruch zu nehmen. Der Honig aber, der freylich in der Kochkunſt nicht ſo allgemein anwendbar iſt, als der einfach ſüße Rohrzucker, wird in den neueren Zeiten zu ſehr vernachläßigt. Seine gewürzhafte, gemiſchte Süßigkeit erreicht in

*) l. c.

den edleren Arten ſüdlichen Berghonigs einen bezaubernden Wohlgeſchmack und wirkt in manchen Miſchungen, z. B. in dem berühmten Pfefferbrodte von Siena, unſtreitig viel beſſer, als der feinſte Rohrzucker. Daß man nun gar im Norden die häusliche Bereitung des Honigweines, oder des Methes, ganz aufgegeben hat, iſt ſehr zu bedauern; denn ein ſolches Getränk möchte doch den künſtlichen Weinen vorzuziehn ſeyn, deren häufiger Gebrauch die Zähne und die Verdauung verdirbt, ja das Nervenſyſtem von Grund aus erſchüttert.

Auf der andern Seite bindet ſich der Rohrzucker ungleich beſſer, als der etwas harzige Honig, mit Mehlſpeiſen aller Art, mit Milch und Eyergerichten, Kremen, Schnee und was deßgleichen mehr iſt. In dieſem Theile der Kochkunſt mußten uns eben daher die Römer und Griechen ſehr weit nachſtehn.

Der Zucker bindet ſich auch mit der Säure des Obſtes aller Gattungen und Arten ungleich beſſer als der Honig. Wir haben daher auch weit beſſeres Eingemachtes von Früchten, als bey den Alten vorausgeſetzt werden kann.

Alle Bereitungen des Obſtes für eine längere Aufbewahrung gehören, wie die ganze ſo ſehr vervielfältigte Verarbeitung der ſüßen Speiſen, großentheils der ſogenannten Conditorey an. Ich will ſie daher für dießmal übergehen.

Ich erinnere nur daran, daß Obſt, welches ſich erhalten ſoll, bey trockenem Wetter abgenommen werden muß. Kernobſt, welches man im Ofen trocknen oder in Zucker einſieden will, muß vorher mürbe oder eßbar geworden ſeyn.

Im Süden war die Kunſt, trockene Conſerven zu machen, ehedem ſehr ausgebreitet. Man vertauſchte gegenſeitig die Früchte, welche an dieſem oder jenem Orte am Leckerhafteſten anreiſten. Ein intereſſantes Verzeichniß

davon im Guzman.*) In dieſem Fache arbeiten die Franzoſen gegenwärtig am beſten. Doch ſind die trockenen Früchte und Fruchtgallerte aus der Havana noch immer vortrefflich.

Schluß Kapitel.

Von der Erziehung zum Kochen.

Die Erziehung zum Kochen findet alſo, wie unſer Werk hinreichend in's Licht ſetzt, in Beziehung auf die Kochkunſt ſelbſt, ganz und gar keine Schwierigkeit. Nichts iſt wohl leichter, als die Auffaſſung des Grundſatzes: "entwickele aus jedem eßbaren Dinge, was deſſen natürlicher Beſchaffenheit am meiſten angemeſſen iſt." Auch enthält kein Fach des menſchlichen Wiſſens und Treibens mehr Verwandtſchaften und Anreihungen, als gerade die Kochkunſt, in der man ſo leicht, nach wenig Erfahrungen, von Einem auf das Andere fortſchließen kann. Die Schwierigkeit liegt alſo nicht in der Kunſt ſelbſt, ſondern in der Fähigkeit oder vielmehr in der Unfähigkeit der Menſchen, welche ſie zu erlernen bemüht ſind.

Viele Jünglinge und Jungfrauen, welche unſerem Kunſtfache ſich widmen wollen, bringen nicht immer eine rechte Luſt und Liebe hinzu, und denken ſogleich auf das an ſich ſelbſt ganz achtbare liebe Brodt, während ſie vorerſt nur um die Kunſt bemüht ſeyn ſollten, welche, einmal erlernt, das Brodt ſchon hervorbringen wird, wie der Baum die Frucht. Nun wird man's in keiner Sache jemals zu etwas Genüglichem bringen, wenn es von Haus aus an rechter Luſt zur Sache gefehlt hat.

---

*) De la vida del picaro Guzman de Alfarache etc. libro III. cap. VII. Ed. Milan. 1603 a p. 359.

Andere, denen eine gar zu knechtiſche Verehrung des Meiſters eingeprägt worden, verlieren ſich in unnützen Weitläuftigkeiten und Pedantereyen der längſt veralteten Kochmanieren, und verhärten ſich gegen alle beſſere Einſicht, gegen alle fernere Entwickelung durch eigene Erfahrung und eigenes Nachdenken. Ich habe in der That junge Köche Tage lang ſich in der Kunſt üben ſehn, das Salz mit guter Manier an die Speiſen zu ſtreuen. Zweifle aber, ob ſie den Brey deßhalb weniger werden verſalzen haben.

Dann kommen endlich die rechten wahren Pilz- und Schwammgewächſe unſerer Zeit; die Vorwitzigen, Frühalten, Gleichklugen. Mit dieſen iſt nun ganz und gar nichts anzufangen. Von dem Lebensalter, in welchem ich noch munter Schüſſeln und Näpfe aufwuſch, Spinat verlas und andere nothwendige Elementarübungen vornahm, iſt heut zu Tage ſchon gar kein Küchenjunge mehr aufzutreiben. Ohne vorerſt an Reinlichkeit und Ordnung von Grund aus gewohnt zu ſeyn, ohne durch fleißiges Zuſehen und Hören die Grundbegriffe recht gefaßt zu haben, will der Küchenjüngling heut zu Tage ſchon in's Handwerk pfuſchen, dem Meiſter vorgreifen. Das iſt nun wirklich durchaus nicht mehr zu ertragen. Die Natur hat ſich umgewendet und die Geſchichte geht rückwärts.

Den Köchinnen fehlt es nun gar an aller Gründlichkeit der Bildung. Putz und Modeſucht, verliebte Neuheiten und mehr deßgleichen laſſen gar keinen rechten Zuſammenhang der Begriffe in ihnen aufkommen. Insgemein treiben ſie heut zu Tage ihr Geſchäft mit Unluſt. Doch ſind ſie deßhalb nur um ſo eigenſinniger und laſſen ſich durch nichts aus ihrer gewohnten Bahn bringen. Vergebens habe ich viel hundert deutſche Köchinnen zum Beſſeren zu leiten verſucht. Was ich auch ſagen und durch Beyſpiele belegen mochte, ſo ſah doch jede deutſche Frauenküche, in die ich Morgens hineinluate, jederzeit aus wie ein Waſchhaus. Hier ein Napf voll Küchenkräuter, die

im Waſſer ſchwammen, dort fluthete der künftige Salat; hier laugte das Suppenfleiſch, dort der Braten und Fiſch in kaltem oder gar in lauem Waſſer. Hierin jedoch bewundere ich die geſchlechtsfreye Macht deutſcher Pedanterey; ſtände es nur eben ſo ſicher um die altherkömmliche deutſche Redlichkeit. In letzterem Stücke aber glauben die Köchinnen ſich alles Herkommens entrathen zu dürfen. Preiſerey im Einkauf iſt leider an der Tagesordnung, ſeitdem die Hausfrauen zu faul, zu unwiſſend, zu ſentimental geworden ſind, um Vorräthe anzulegen; ſeitdem mithin für jeden Tag des Jahres Auslagen zu machen ſind, bey denen die Köchinnen ſelten ſich ſelbſt vergeſſen. Da nun in bürgerlichen Haushaltungen nicht ſelten bey vieler Unordnung eine große Knickerey vorhanden iſt, ſo ergeben ſich da jene artigen Scenen und häuslichen Kämpfe, welche in den deutſchen Städten eine unausgeſetzte Völkerwanderung der Mägde veranlaſſen.

Dieſen ſchroffen Zügen und grellen Farben könnte ich manches ſchöne Bild friedlicher, reflexirter Häuslichkeit gegenüber ſtellen. Treffliche Dienerinnen, gute Hausfrauen ſind auch mir erſchienen, wie hoffentlich einem Jeden, der dieſe Zeilen lieſet. Wollte man nun gar ſich dahin verſtehen, die Köchinnen nach Verdienſt zu bezahlen und ſie mit mehr Gerechtigkeit oder weniger Launenhaftigkeit zu behandeln; ſo würden der vortrefflichen Dienerinnen noch gar viel mehrere ſeyn. Allein es richten ſich nur noch wenige Herrſchaften nach den Ermahnungen des mehrerwähnten Rumpolts*), welcher alſo anhebt:

"Er — der Obere — ſoll ihnen — den Untergebenen — zu gebieten haben, ſich mit ihnen auch freundlich und gütlich betragen können. Seine Gebot und Befehle ſollen nicht mit ſtolzen, aufgeblaſenen, hochtrabenden und unbeſcheidenen ungeſtümen Worten, Schelten, Schnarchen

*) Erw. Kochbuch ꝛc. p. 2.

und Poltern, sondern mit aller Lindigkeit, Sanftmüthigkeit, Freundlichkeit und Bescheidenheit geschehen, also daß sein Hausbefehl, Anordnen und Anschaffen mehr für ein freundliches Bitten und Begehren, denn für einen harten Befehl gehalten werde. Mit viel ungestümem Schreien, Poltern und Schmähen richtet man wenig aus, vielmehr wird das Gesinde dadurch verirrter, halsstarriger und unwilliger."

Wer nun der Kochkunst sich widmen soll, der werde frühzeitig an Ordnung, Reinlichkeit und Pünctlichkeit gewöhnt. Man verbiete ihm, Romane zu lesen; will er seinen Geist bilden, so treibe er Naturwissenschaften, Geschichte, Mathematik; sie werden seinen Verstand üben, sein Gedächtniß stärken, ihm endlich in der Kochkunst anwendbare Kenntnisse zuführen. Uebrigens lese er mein Buch und nichts als mein Buch.

Anhang.

Vom Essen.

Erstes Kapitel.

Von der Erziehung zum Essen.

Es ist nicht genug, die Bereitung der Speisen auf Grundsätze zurückgeführt, die Anwendung dieser Grundsätze durch Beyspiele erläutert zu haben. Vielmehr wäre die gesammte Kochkunst nur eine unnütze Vorrichtung, wenn sie den Zweck nicht erfüllen würde, ein gesundes Lebensgefühl zu erhöhen und dauernd zu erhalten. Dieses jedoch kann nur durch ein verständiges Essen erreicht werden, welches zwar auf den ersten Blick eine bloße Naturgabe zu seyn scheint, doch in der That eine größere Kunst ist, und mehr Bildung voraussetzt, als man wohl denken möchte.

Man versetze sich nur einmal unter die Wilden entfernter Weltgegenden, oder an den Tisch eines Hausvaters, der seine Kinder, wie so oft geschieht, gleich den Bestien aufwachsen läßt: um kennen zu lernen, daß es dem Menschen nicht von Natur gegeben ist, reinlich, bescheiden und ruhig zu essen, wie es gesellige Mahlzeiten, ja wie es die Gesundheit des Essenden selbst erheischt.

Allein bey den Nationen, welche die sogenannte äußere Bildung noch nicht gänzlich hintangesetzt haben, sind in

gar kurzer Zeit drey verſchiedene Arten der Erziehung zum Eſſen einander nachgefolgt; allen ging die altväteriſche voran, welche bey vielem Guten doch in ſo fern fehlerhaft war, als ihre Bildungsweiſe nicht ſowohl die natürliche Entwickelung beförderte, als vielmehr der Natur künſtliche Schranken anwies.

Ein Künſtler, der dieſe Epoche durchlebte und ſie noch anſchaulich im Gedächtniß hat, ſtellt in dem beygelegten Kupferblatte *) ein ſolches altväteriſches Haus dar, in welchem die Dame das Wort führt, der Hausvater aber gleichſam als executive Gewalt die Geſetze und Machtſprüche ſeiner Gattin durch Haltung und Blick unterſtützt; in welchem alle Unart der frühalten Kinder unter den Tiſch ſich geflüchtet hat. Die Dienerſchaft iſt, wie ſich verſteht, noch um einige Grade verſchüchterter. — In einem ſolchen Hauſe würde man auch nach der Trommel auftragen, vorſchneiden und eſſen können, ohne die Schüſſeln zu zerbrechen, ſich in die Finger zu ſchneiden oder das Maul zu verbrennen. Allein dies iſt doch nicht die wahre aus der Natur hervorgehende, in ſie verwachſene Bildung. Man ſetze nur den Fall, daß die Dame des Hauſes an der Zunge, der Herr am rechten Arme erlahme, ſo wird ſich alsbald jene erfreuliche Ordnung auflöſen; Kinder und Dienerſchaft werden vielleicht noch unter den roheſten Naturzuſtand zurückſinken, wenn Verwandte und Nachbaren nicht etwa dem verwaiſeten Hauſe vorſtehen wollen.

Doch ward durch den Einfluß des Zeitgeiſtes jene ſteife Form der Erziehung in den vorletzten Jahrzehnten allmählich verdrängt. Und da man in allen Dingen geneigt iſt, von einem Aeußerſten zum anderen überzugehn, ſo beeilte man ſich auch nur um ſo mehr, das Kindergeſchlecht zu

*) Dieſe, eben wie die ſpäter erwähnte Kupferplatte war im Aetzen gänzlich verunglückt, und hat deßhalb auf Anbringen des Künſtlers unterdrückt werden müſſen.

emanzipiren, als man es bis dahin zu sehr bedrückt, beschränkt und gebunden hatte. Es ist ein Zug schöner Menschlichkeit, auch den Kindern Rechte einzuräumen; nur hätte man dabey nicht vergessen sollen, ihnen ihre Pflichten nur um so mehr einzuschärfen. Denn Niemand bedarf eines deutlicheren Rechtsbegriffs, als gerade der aus dem Zwange Entlassene.

Diese Pflichten der essenden Jugend finde ich nun in einem alten Buche*) auf folgende Weise ausgesprochen:

Wie ein Knabe zum Tische sich anschicken und denselben bereiten soll.

"Ehe du zu Tische sitzest, so bereite und ordne vorhin alle Dinge; nemlich Wasser, Wein, Bier ꝛc., wasche und säubere die Trinkgeschirre, lege das Tischtuch auf, deßgleichen Messer, Salzfaß, Teller, Löffel, Brodt, welches Du, wo es verbrannt wäre und Asche, Kohlen oder etwas Unsauberes an sich hätte, fein beschneiden und auf die Teller theilen sollt.

"Mit solcher Ordnung hebe den Tisch wiederum ab, so man gegessen hat; erstlich die Teller ꝛc., letztlich das Tischtuch, welches Du in ein gewöhnlich Körblein ausschütten sollt, und, so was Gutes vorhanden, es herausliesen, damit es entweder Menschen oder Vieh zu gut komme und nicht verderbe.

"Ehe sich die Gäste zu Tisch setzen, sollt Du mit gefaltenen Händen fein langsam und mit klarer Stimme das benedicite sprechen, nemlich: das Aller Augen, Vater unser und Herre Gott himmlischer Vater ꝛc., wie solches Alles in D. Lutheri Katechismo fein beschrieben steht."

---

*) Jugendspiegel ꝛc. durch Christophorum Achatium Hagerium, Francomont. Mim. etc. Hamburg 1643. 12. Viertes, fünftes und sechstes Kapitel des ersten Theiles.

Wie ein Knab, wenn er zu Tiſche dienet, ſich verhalten ſoll.

"Erſtlich ſollt Du aufrecht ſtehen, und mit zuſammengefügten Füßen ſorgfältiglich aufmerken, damit nichts mangele, abgehe oder gebreche, es ſey an Brode, Tellern, Löffeln, Salz oder anderen Stücken. Und, ſo Du einſchenkeſt, oder darreichſt oder auffetzeſt, thu' daſſelbige vernünftig, beſcheidentlich, langſam, damit Du nichts verſchütteſt.

"Unterrede denen nicht, die da mit einander reden; darfſt auch nicht eben mit aufgeſperrtem Maule auf die Worte Achtung haben; denn es geht Dir darum doch nichts ab, wenn Du es ſchon nicht weißt. Hab dahingegen allein deiner Sachen Acht, und laß Dich davon nicht abwenden, vielmehr thue, was Dir befohlen iſt, und meide die Dinge, welche Dich nichts angehen.

"Wenn Du aber gefragt wirſt, ſo antworte kurz. Bey Nacht aber putze das Licht mit guter Art, und ſieh fleißig zu, daß Du mit dem Geſtanke der Lichtputze Niemand beleidigeſt, auch verhüte, daß Du das Licht nicht gar auslöſcheſt. Von dem aber, welches man aufhebt oder aufbehalten ſoll, naſche Du nichts, ſtecke auch nichts zu Dir, wie etliche Tellerlecker zu Hofe im Brauch haben, denn daſſelbige ſtehet übel und bringet endlich böſe Frucht.

"Wenn man nu gegeſſen hat, und Alles aufgehoben iſt, ſoll man auch des Gebetes und der Dankſagung nicht vergeſſen."

Wie ein Knab ſich verhalten ſoll, wenn er mit zu Tiſche ſitzt.

"So Du ſelbſt mit zu Tiſche ſitzeſt, ſo halte Dich in Sitten nach dieſer Ordnung. Zu allererſt ſchneide deine Nägel ab, daß ſie nicht ſcheinen, als ob ſie mit Sammet verbrämet wären, waſche die Hände und ſetze Dich züchtig nieder. Sitze aufrecht, und ſey nicht der erſte, in die Schüſſel zu langen. Schlürfe die Speiſe, etwa die Suppe, nicht hinein, wie ein Schwein; blaſe die Koſt auch nicht,

daß es allenthalben umher sprühe. Schmaube nicht, wie ein Igel; trink' auch nicht zum ersten; sey mäßig und meide die Trunkenheit. Trink' und iß soviel, als Dir Noth ist; darüber gethan, gebieret Krankheit. Wenn nun jedermann in die Schüssel gegriffen hat, so greife zuletzt auch hinein.

"Deine Hände müssen nicht lange auf dem Teller liegen. Schlenkere auch nicht mit den Füßen hin und her unter dem Tische, wie ein Leinweber.

"So Du trinkest, säubere die Lefzen nicht mit der Hand, sondern mit einem Tüchlein. Trinke auch nicht, weilend Du die Speise noch im Munde hast. Das Angebissene tunke nicht wieder in die Schüssel. Lecke die Finger nicht ab, auch benage kein Bein, sondern schneide mit dem Messer davon, was Du essen willt.

"Stöchere die Zähne nicht mit dem Messer, sondern mit dem Zahnstocher oder Federkiel; denn von dem Messer rosten die Zähne, wie das Eisen vom Wasser. Halte jedoch die eine Hand vor den Mund, wenn Du solches thust. Das Brodt schneide nicht vor der Brust. Iß, was zunächst vor Dir liegt, und greife nicht an einen anderen Ort; drehe auch die Schüssel nicht herum, daß vor Dir komme, was Dir gefällig ist.

"So Du Fleisch willt vorlegen, oder Fisch, so thue es mit dem Messer und nicht mit den Fingern, wie heutiges Tages etliche Nationen gewohnt sind.

"Schmatze nicht wie eine Sau über dem Essen. Dieweil Du issest, kratze dein Haupt nicht. Fege auch nicht an der Nase.

"Du sollt auch nicht zugleich essen und reden, denn solches ist bäuerisch.

"Oft niesen, sich schneuzen und Husten stehet nicht wohl an.

"Wenn Du ein Ey issest, so schneide zuvor das Brodt. Mache die Brocken nicht zu groß oder lang. Sieh darauf, daß Dir nichts daneben abrinne, und iß es bald. Die

Eyerſchaalen zerbrich nicht; lege ſie wieder in die Schüſſel, und während Du am Ey iſſeſt, trinke nicht darein.

"Mache das Tiſchtuch oder das Wammes nicht unſauber. Mache auch nicht um deinen Teller von Beinen, Brodtrinden und dergleichen eine Schütte herum, wie die Schanzgräber.

"Wirf auch die Beine nicht unter den Tiſch, damit von den Hunden kein Scharmützel entſtehe, und die Beyſitzende darob eine Unluſt empfänden. So Du gegeſſen haſt, waſche deine Hände und das Angeſicht, ſpüle den Mund aus, und ſage Gott für ſeine väterliche Wohlthat Lob und Dank."

Gewiß ſind die mitgetheilten Anfoderungen an die Jugend höchſt billig, und man hätte daher nur zu dieſen, oder zu ähnlichen zurückkehren ſollen, als man vor einigen Decennien das eiſerne Joch verzerrter Sitten abwarf. Denn, obgleich es nur ſchaden konnte, die Jugend, wie früherhin geſchehen, in eigenſinnige, übereinkömmliche Formen zu zwängen, ſo hätte man deßhalb doch keineswegs aller vernünftigen und naturgemäßen Zucht und Ordnung entſagen ſollen. Wie oft wurden nicht in unſern Tagen die Eltern ſelbſt das Opfer der bezeichneten Umwälzung; wie häufig ſieht man nicht die Mütter zu einer höchſt unwürdigen Knechtſchaft unter ihre Töchter herabſinken, welche dieſe ſicher weder beſſer, noch glückſeliger macht.

Eben mein Künſtler hat im Gegenſatze zu ſeinem erſten Bilde verſucht, eine nach jüngſter Art aufgelöſete Haus- und Tiſchordnung darzuſtellen. Die Hausfrau, wahrſcheinlich eine Schriftſtellerin, durchlieſet, wenn ich nicht irre, einen Correcturbogen, und vergißt allem Anſchein nach über ſolchen idealiſchen Dingen die Realität des täglichen Brodtes. Der Gatte dahingegen ſcheint nur auf die ſchnellſt möglichſte Befriedigung ſeines Heißhungers Bedacht zu nehmen. Ungekämmte, nur halbgewaſchene Kinder nagen an den Knochen, ſtoßen die Näpfe und Schüſſeln über den Haufen und beſudeln ſich ſelbſt und Andere.

Unſere heutige Schule — wenn man ſo nennen darf, was bis jetzt nur eine Richtung war — ſetzte ſich vielleicht ein zu hohes Ideal; denn ſie müht ſich bis jetzt vergeblich, daſſelbe zu verwirklichen. Wir enthalten uns, in einem Bilde darſtellen zu wollen, was bis jetzt noch nicht geweſen iſt. Sollte man aber überall in Worten ausdrücken können, was ſie Hohes beſtrebt, ſo möchte es Folgendes ſeyn:

Es wird den Kindern erlaubt werden, zu ſagen, uns hungert, uns durſtet; wir bedürfen dieſer oder jener Speiſe, dieſes oder jenes Trankes. Die Eltern aber reſerviren ſich die Bewilligung; ohne Erlaubniß darf keines der Kindlein in die Schüſſel langen.

Ferner wird den Kindern aufgelegt, ſich zu kämmen, zu waſchen, ſich ordentlich zuzuknöpfen. Dahingegen geſtatten die Eltern, daß ſie frey und zutraulich in's Zimmer treten, ihren Platz unaufgefodert einnehmen.

Endlich wird es den Kindern freygeſtellt, ob ſie vor Tiſche beten wollen oder nicht. Reden dürfen ſie während der Mahlzeit, was und ſo viel ſie wollen; nur muß es den Eltern nicht beſchwerlich fallen.

Es muß klar in die Augen fallen, daß dieſe neue Schule darauf hinarbeitet, alle Theile zufrieden zu ſtellen. Auf der andern Seite muß es jedoch einleuchten, daß eben dieſes Beſtreben in der Anwendung viele Hinderniſſe antrifft. Es kann z. B. dem Kinde einfallen, von einer Schüſſel zu begehren, welche der Vater ſich vorbehalten hat, die er mithin nicht ohne Mißbehagen weder abſchlagen, noch bewilligen wird.

Sollte man nun auf letzterer Richtung beharren und nicht vielmehr auf das Frühergewohnte zurückkommen wollen, was zu befürchten wäre, weil der Menſch aus natürlicher Trägheit das Schwierige aufzugeben geneigt iſt: ſo würde Alles darauf ankommen, allen Theilen neben ihren Rechten auch ihre Pflichten recht begreiflich zu machen. Dann würde es auch zur Sache thun, ihnen ein gewiſſes Gefühl der Billigkeit einzuflößen, was ſie ſelbſt unbewußt darauf hin-

leiten könnte, ſolche Dinge nicht zu begehren, welche dem Gewährenden ein zu großes Opfer koſten. Die Eltern müſſen freylich den Kindern, die immer einen guten Appetit zu haben pflegen, eine geſunde und reichliche Koſt nicht vorenthalten, weder aus einem allgemeinen Geize, noch weil ſie etwa ſelbſt ihre Lüſternheit auf das Begehrte gerichtet hatten. Dahingegen müſſen die Kinder frühzeitig ſich daran gewöhnen, daß ältere Perſonen etwas vor ihnen voraus haben.

Was aber den Anſtand in ſolchen Handlungen betrifft, die zugleich mit dem Eſſen vorzugehen pflegen, ſo muß man ſuchen, verſtändige Kinder davon zu überzeugen, daß eine wohlanſtändige Haltung des Leibes, Reinlichkeit, ruhiges Eſſen und langſames Kauen ſie ſelbſt ehrt und auszeichnet; daß ferner bey einem geräuſchvollen, zweckloſen Plaudern nichts herauskommt; daß Schwatzen Manier iſt, oder bewußtloſe Gewöhnung an eine beſtimmte Leibesbewegung, indem der Menſch im Naturſtande lieber ſchweigt als redet, und im gebildeten nur gerade ſo viel ſpricht, als nöthig iſt. Mit unverſtändigen Kindern iſt überhaupt nicht viel anzufangen, man muß ſie durch ſinnliche Strafen zu beſſern ſuchen.

Vieles kommt darauf an, daß man die Kinder frühzeitig in dem Gebrauch der Speiſewerkzeuge, der Gabel, des Meſſers, der Löffel unterweiſe. Auch hierin giebt es verſchiedene Methoden und Manieren. Die Engländer z. B. legen das Meſſer zur Rechten und die Gabel zur Linken, und führen die Biſſen, die ſie mit der Rechten geſchnitten haben, mit der Linken zu Munde. Dieſe Methode vereinfacht die Verrichtung, weßhalb ſie den Völkern des Continents zu empfehlen iſt, welche meiſt das Meſſer aus der Rechten legen, wenn ſie den Biſſen geſchnitten haben, um damit die Gabel zu erfaſſen und mit dieſer endlich den Biſſen zu Munde zu führen. In Bayern pflegt man den Löffel, nachdem die Suppe gegeſſen worden, ſäuberlich abzulecken und neben ſich hinzulegen, weil man be-

ſorgt, die Tunke der nachfolgenden Speiſen einzubüßen. Aus demſelben Grunde legen die geldreicheren Holländer ſechs bis acht ſilberne Löffel neben jegliches Gedecke. Die Speiſen ſollten freylich nie in der Tunke ſchwimmen, wie in der oberdeutſchen Volksküche meiſt der Fall iſt; eine Tunke, die hinreichend gebunden iſt, legt ſich den einzelnen Biſſen bequem an; was etwa übrig bliebe, läßt ſich mit Brodtſchnittchen aufnehmen.

Wie leicht wäre es nicht, die aufblühende Jugend zu jener vereinfachten engliſchen Methode anzuleiten, und ſie des Ableckens der Löffel, des Schwatzens, des Schmatzens oder ähnlicher Manieren zu entwöhnen.

Zweytes Kapitel.

Von der Einfachheit oder Vielfältigkeit der Speiſen.

Die Meinungen der Alten ſind darüber getheilt, ob einfache oder gemiſchte Nahrung dem Menſchen zuträglicher ſey. Die Hippokratiker ſind für die Einfachheit, Ariſtoteles dahingegen vertheidigt die Vielfältigkeit. Gegen letztere nahm man aus der ungleichen Verdaulichkeit der Nahrungsſtoffe den Hauptgrund. Dieſer träfe indeſſen nur die einzelnen Mahlzeiten und keinesweges den ganzen Jahresumlauf; in Beziehung auf dieſen räth ſelbſt Hippokrates, in den Nahrungsſtoffen zu wechſeln. Es ließe ſich übrigens, bey einer genaueren Bekanntſchaft mit den Eigenſchaften der einzelnen Nahrungsmittel, als wir bis jetzt erworben haben, auch eine ſolche Anordnung der Mahlzeiten denken, welche jedesmal das gleichmäßig Verdauliche vereinigte. Indeſſen, nicht allein die Eigenſchaften der Nahrungsmittel, vielmehr auch die Verdauungsfähigkeit der einzelnen Eſſenden bedingt die Zuträglichkeit einer Mahlzeit. Es möge

daher ein jeder seine Erfahrungen fein im Gedächtniß behalten, und nur von solchen Speisen essen, die ihm einzeln oder in Verbindung mit andern genossen recht wohl bekommen sind.

Eine Mahlzeit für Wenige muß also, nach obiger Erinnerung, aus wenigen, gerade für diese geeigneten Speisen bestehn; ein Gastmahl aber aus vielen, damit ein Jeder das Seinige auswählen könne.

Reichlich besetzte, für gesellige Mahlzeiten vorgerichtete Tafeln, müssen aber auch aus demselben Grunde theils aus Gerichten bestehen, welche für Alle taugen, mithin allen gereicht werden können; theils aus solchen, die man aufsetzt, damit ein Jeder nach Gefallen hinzulange. Bey deutschen und überhaupt bey nordischen Schmäusen begeht man häufig den Fehler, alle Schüssein herumzureichen und dergestalt die Commensalen zu nöthigen, aus Langeweile und Ueberdruß sich den Magen zu überladen. Mehrere Muster, nach denen jenes Uebel vermieden werden kann, behalte ich mir vor, in dem Kapitel von der Anordnung festlicher Mahlzeiten mitzutheilen. Wenn man diese Beyspiele befolgt, so wird man nur auf einzelne Commensalen treffen, welche die Gefräßigkeit haben, von Allem essen zu wollen. Diesen wird man eine Wohlthat erzeigen, wenn man jeden Gang, so bald als möglich ist, abträgt, und die Zeit also eintheilt, daß selbst ein fleißiger Esser nur etwa von zwey Nebenspeisen genießen kann. Auf solche Weise wird die Ehre des Hauses gerettet, der Eindruck des Ueberflusses und der Ordnung bewirkt, ohne daß die Gesundheit des Unmäßigen leide, oder der Verständige das ängstigende Gefühl habe, als solle er gemästet oder gar erstickt werden.

Es scheint übrigens, um auf die Hauptsache zurückzukommen, daß die Hippokratiker in der Betrachtung der zusammengesetzten Nahrungsmittel jene chemische Verwandlung aus den Augen verloren haben, von welcher die Köche ein unbestimmtes und dunkles Gefühl besitzen. Nahrungs-

ſtoffe, welche auf eine ſchickliche Weiſe in einer Speiſe oder in mehreren aufeinanderfolgenden verbunden werden, können ihre Auflöſung gegenſeitig befördern und unterſtützen, denn Trockenes und Feuchtes, Fettes und Dürres, Kaltes und Hitziges kommen einander gegenſeitig zu Hülfe.

Zudem iſt die Ernährung im eigentlichen Sinne nicht der alleinige Zweck des Eſſens; es kann vielmehr auch die Verdünnung oder Reinigung der Säfte, der Reiz oder die Verminderung des Reizes bey'm Eſſen beabſichtet werden. Dieſe Wirkungen werden von den geſunderen menſchlichen Naturen, eben wie von den edleren Thieren, inſtinctmäßig in den Speiſen aufgeſucht oder vermieden, weßhalb dieſelbe Speiſe in den verſchiedenen Lebensaltern, ja ſelbſt in den verſchiedenen Geſundheitsumſtänden derſelben Perſon, bald gefällt, bald widerſteht.

Aber die Vervielfältigung der Nahrungsſtoffe hat auch eine weltgeſchichtliche Wichtigkeit. Völker, die ſich von mancherley ernähren, dürfen ihre Wohnſitze näher zuſammendrängen, weil ſie der Hungersnoth weniger ausgeſetzt ſind. Verſchiedene Körner, Pflanzen und Thiere erfordern auch eine verſchiedene Temperatur, einen verſchiedenen Boden. Dieſelbe Wendung der Jahreszeiten, welche der einen Gattung verderblich wird, kann der andern förderlich ſeyn. Nicht alle Land- und Himmelsſtriche trifft daſſelbe Schickſal; glücklich im Nothfall, wenn man auch die Producte der Fremde zu nutzen weiß.

Eine zu einfache Nahrungsweiſe hat in China die Bevölkerung in die waſſerreichen Reisländer zuſammengedrängt. Sie ſoll dort unermeßlich ſeyn und ſich nicht hinreichend ernähren können. Man ſetze, daß die Vorurtheile der Chineſen geſtatten, den Anbau des Rogkens, der Gerſte, des Hafers und der Kartoffel in ihre nördlichen und ſteinigen Provinzen einzuführen, welche nach den Reiſebeſchreibern eben ſo menſchenleer ſind, als die großen Flußthäler und Ebenen übervölkert; ſo wird eine jährliche Coloniſation aus

den letzteren in die ersteren möglich, deren natürliche Gränze sehr weit hinausliegen möchte.

Wir bringen uns nur selten in Erinnerung, was wir, in Beziehung auf die europäische Bildungsfähigkeit, von alten Zeiten her der ackerbauenden und kochkünstlerischen Richtung der Griechen und der Römer*) verdanken. Die Möglichkeit, eine zahlreiche Volksmenge auch in wenig fruchtbaren Landstrichen zu ernähren, ist eine Erbschaft aus der alten Welt, welche das Mittelalter eine Zeitlang gleich einer wenig beachteten Seltenheit in seinen Klöstern treulich aufbewahrt hatte, um sie späterhin einem neueren zwar thätigen, aber höchstundankbaren Geschlechte zu übergeben.

Seefahrt und Naturwissenschaft hat uns Allerneuesten noch um Vieles bereichert. Allein es liegt eine so weite Kluft von den Grübeleyen der Theoretiker zum practischen Leben, daß nur Einiges, wie die Kartoffel, in allen Richtungen sich verbreitet hat.

Demungeachtet ist die Vermehrung und Vervielfältigung der ernährenden Naturstoffe in den letzten Decennien reissender vorwärts gegangen, als der Verbrauch. Wir bedürfen, daß sich die Bevölkerung allenthalben vermehre, daß bessere Gesetze, bessere Verwaltungen in den Ländern, die das Mittelmeer umgeben, eben wie in den neuen Welttheilen eine ihrer Ausdehnung angemessene Bevölkerung hervorrufen, welche die Erzeugnisse unseres Fleißes verzehren könne. Oder wir sollten, gleich den Römern und andern gebildeten Völkern der alten Welt, dahin trachten, eine müssige Bevölkerung, die wir zwar ernähren, aber kaum beschäftigen können, zu großen öffentlichen Werken zu verwenden. Diese werden theils, wie Kanäle und Landstraßen, den öffentlichen Reichthum dauernd vermehren, theils, wie andere Gebäude, den Genuß des Lebens erhö-

*) Eine vortreffliche Anregung dieses Gegenstandes in Joh. v. Müller's allgem. Gesch.

hen. Sollte aber zu solchen Werken das Geld fehlen, wie man behauptet, so fehlt doch das Getraide nicht, um die Arbeiter zu ernähren, und eine Abgabe in dem schwer verkäuflichen Naturstoffe würde gegenwärtig wenig lästig fallen.

Vermöchte man nur, aus einer abstracten Berechnung nach Summen wirklichen und eingebildeten Geldes, sich in die Realität wirklicher Lebensverhältnisse hinüberzudenken, so möchte das überflüßigste aller Uebel, das Uebel des Ueberflusses, leicht zu heben seyn. Denn es ist in der That Reichthum und Ueberfluß an Kraft zu außerordentlichen Werken, wenn in einem Staate Menschen vorhanden sind, welche durch die Bedürfnisse der Privatpersonen nicht in Anspruch genommen werden, welche aber dennoch wirklich ernährt werden können. Nur wo man einen solchen Ueberfluß wirklicher Menschenkräfte besitzt, kann man Werke anlegen, wie die Wasserleitungen, Brücken und Heerstraßen der Römer, wie das Kanalsystem der Lombardey und Aehnliches, was seine Entstehung nicht dem Gelde, sondern dem standhaften Willen der Menschen verdankt.

Drittes Kapitel.

Von den Bewegungen und Zuständen des Gemüthes, die man vermeiden soll, in sich selbst oder in Andern während des Essens anzuregen oder zu unterhalten.

Es giebt Gemüthsbewegungen, welche ein übermäßiges Austreten der Galle veranlassen; andere, welche die Nerven reizen und schädliche Zusammenziehungen in der Werkzeugen der Verdauung bewirken; es giebt endlich auch Gemüthszustände, welche die Thätigkeit eben dieser Organe lähmen.

Folgende Gemüthsbewegungen bringen die vorangezeichnete Wirkung hervor:

Erſtlich: das Auffahren. Hiezu wird man gereizt, wenn etwas vorgebracht wird, welches unſere Perſon, unſere Freunde oder gar unſere Meinungen auf eine unerwartete Weiſe beleidigt. Wer ſich auf die Menſchen verſteht, wird nicht leicht ohne Abſicht die Perſönlichkeit verletzen; abſichtlichen Beleidigungen aber ſollte man vorzüglich während der Mahlzeit gänzlich entſagen. Perſonen, die wenig Weltkenntniß und Bequemlichkeit des Umganges haben, verfallen aber gar leicht in abſichtloſe Beleidigungen. Der Verſtändige, der ſie überſieht, ſoll es daher mit ihnen nicht ſo genau nehmen und ſich bemeiſtern, damit er nicht ſelbſt das Opfer eines nutzloſen Auffahrens werde. Auf der andern Seite iſt es leicht, Perſonen, die etwas dumm ſind und den Scharfſinn nicht beſitzen, jede Schattirung eines Ausdruckes richtig aufzufaſſen, auch ohne alle Abſicht zu beleidigen. Verſtändige Commenſalen meſſen daher ihre Ausdrücke viel ſtrenger ab, wenn ſie mit dummen Leuten reden, und hüten ſich beſonders vor der Ironie, die den Einfältigen meiſt ganz unverſtändlich bleibt. Wenn lauter dumme Menſchen miteinander ſpeiſen, ſo iſt es noch ein Glück, wenn ſie auch recht phlegmatiſchen Temperamentes ſind. Wo das Gegentheil Statt findet, wird es nützlich ſeyn, ihnen eine lärmende Tafelmuſik zu machen, die ich in allen übrigen Fällen als ſchädlich und ſtörend verwerfe.

Die Beleidigungen, welche an Freunden verübt werden, pflegen die Menſchen meiſt viel gleichgültiger aufzunehmen, als ſolche, die ihre Perſon betreffen. Allein man kann hieraus keine Regel abziehn, weil auch in der Freundſchaft eine ſo mannigfaltige Abſtufung Statt findet. Es genüge die Bemerkung, daß man ſowohl völlig neue als völlig alte oder erprobte Freunde ganz vorzüglich ſchonen müſſe; denn ſolche, die weder recht neu noch recht abgelegen ſind, pflegen uns gleichgültiger zu ſeyn.

Die Beleidigung der Meinungen ist aber eine gar zarte Sache, der man so viel, als immer möglich ist, aus dem Wege gehn muß. Die Menschen haben nemlich meist von ihren Meinungen die allergrößte Meinung; sie halten sie so werth, als ihre eignen Kinder; ja sie lieben sie nur um so mehr, als sie sich unfähiger fühlen, andere oder neue hervorzubringen.

Unter den Meinungen besteht jedoch dieser Unterschied, daß einige im Laufe des Lebens allmählich in die Seele sich eingeknorpelt haben, während andere in hellen Augenblicken wie Blitze in die Seele gedrungen sind. Den ersteren darf man nun und nimmer nicht zu nahe treten; die anderen aber lassen sich noch allenfalls durch Witz und anderes leichte Geistesgeschütze wieder herausblitzen und donnern, eben wie sie hineingekommen sind.

Zweytens: der Zorn. Zu diesem wird man vorzüglich durch solche Gespräche gereizt, welche das Auffahren verlängern, und unmerklich bis zu einer bewegenden Stimmung steigern. Der Zorn also ist nichts anderes, als ein verlängertes Auffahren, und hat mit diesem denselben Beweggrund. Wenn man daher das Auffahren vermeidet, so geht man auch dem Zorne aus dem Wege. Indessen ist es noch Zeit, den Zorn abzuwenden, nachdem das Auffahren statt gefunden hat. Denn eben wie man bisweilen einer Feuersbrunst vorbeugt, indem man ein Haus niederreißt, so kann man auch das Auffahren bald durch Ruhe und Nachgiebigkeit, bald durch passende Entschuldigungen besänftigen. Alsdann tritt der fürchterliche Zorn nicht weiter ein.

Drittens: der Aerger. Dieser Zustand ist ein unterdrückter Zorn, und entspringt wiederum aus denselben Beweggründen, als die schon genannten. Es kommt hier nur dieses hinzu, daß der Zornige entweder aus Uebermaaß des Reizes, oder aus Furcht und Scheu seinen Affect nicht recht heraus lassen kann. Wie die tückische Hyäne das

fürchterlichste Raubthier, so ist auch dieser Affect bey Mahlzeiten der allerungedeihlichste.

Zusammenziehungen des Magens werden vorzüglich durch nachfolgende Gemüthszustände bewirkt:

Erstlich: durch die Peinlichkeit. Diese entsteht zunächst aus solchen Gesprächen, in denen kein Theil seine Meinung recht heraus sagt. In diesen schädlichen Zustand pflegen zu verfallen: Eheleute, Tisch- und andere Freunde, die gegeneinander ein Mißtrauen, eine Fremdigkeit, eine Verstimmung gefaßt haben, welche zum Ausbruch noch nicht reif ist. In diesem Falle wird man wohl thun, einige Zeit vor dem Mahle sich rücksichtlos auszusprechen, und wenn die Mißverständnisse gar nicht zu beseitigen sind, lieber nicht mit einander zu speisen. Ferner entsteht die Peinlichkeit auch wohl daraus, daß man gegen die Commensalen keine Blöße zeigen will, wie bey Tischgesellschaften sich ereignen kann, deren einzelne Glieder nicht alle gleichmäßig geistreich, gelehrt oder anderweitig ausgebildet sind. Niemand mache daher bey einer Mahlzeit überlegene Kenntnisse und Verdienste geltend, und citire gar in Sprachen, welche nicht alle Commensalen hinreichend verstehen. Ich möchte sogar widerrathen, seinen Tischfreunden den etwanigen Unterschied des Ranges und Standes auf eine unentschiedene oder halbe Weise fühlbar zu machen, weil auch hieraus, bey übrigens obwaltender Gleichheit der Geistesbildung, ein gewisser Grad von Peinlichkeit entstehen kann. Die gefährlichste Höhe erreicht die Peinlichkeit, wenn Gespräche eingeleitet werden, in denen ein Theil dem andern weder gerade zu beypflichten, noch offen widersprechen kann. In diese Lage kann man z. B. diplomatische Personen versetzen, welche wenigstens bey Kannegießereyen gar selten ihre Meinung gerade heraus sagen dürfen. Es ist in diesem besondern Falle ein großes Glück, wenn solche Personen in den schönen Wissenschaften geübt, auch sonst mit einem heitern, geselligen Witze begabt sind; denn es wird alsdann sowohl ihnen selbst, als andern sehr leicht wer-

den, schuldlos ergötzliche Gespräche anzuknüpfen und fortzuführen.

Zweytens: durch die Beschämung. Diese wird in einem Tischfreunde hervorgebracht, indem körperliche oder geistige Uebelstände und Schwächen, Fehler oder gar Laster, welche zufällig nicht in geselligem Ansehn stehen, an ihm hervorgezogen werden. Anspielungen auf ärgerliche Vorgänge, von denen man im Laufe des Lebens selten ganz rein bleibt, sind gar etwas Schlimmes. Denn wir schämen uns vor den Menschen einer bestimmten Handlung willen ungleich mehr, als deßhalb, weil uns die Fähigkeit oder Gewohnheit, sie zu begehen, angemuthet wird. Leute, die sich sehr viel einbilden, oder wenigstens sich über Andere sehr viel herausnehmen, dürfen während der Mahlzeit durchaus nicht zu dem Bewußtseyn ihrer Leerheit und Nichtigkeit gebracht werden. Wenn es durchaus nothwendig ist, so muß man die Morgenstunden wählen, um sie gehörig heimzuführen, was sie nothwendiger Weise sehr beschämen wird, wenn sie anders noch nicht gänzlich verhärtet sind.— Sehr alberne Menschen können auch dadurch beschämt werden, daß man sie eine Ueberlegenheit des Ranges oder des Reichthumes fühlen läßt.

Es ist menschlich, Andern Beschämungen zu ersparen; empfehlenswerth, bey Tische gegen alle Schaam sich zu verhärten.

Drittens: durch die Unruhe. Diese wird hervorgebracht durch schwankende, abspringende Gespräche; durch ungefähres Durcheinanderreden; durch Gespräche über Dinge, von denen Keiner etwas Rechtes verstehet; endlich, indem man Leute, die keine Logik besitzen, über einen Gegenstand disputiren hört, sollten sie gleich von demselben einige Kenntniß haben.

Bey einiger Aufmerksamkeit auf sich selbst und bey etwas Gewalt über seine Eitelkeit und Eigenliebe läßt sich jegliche Veranlassung zur Unruhe während der Tafel gar leicht vermeiden.

Viertens: durch die Anstrengung. Diese wird durch Gedanken veranlaßt, die sich nicht anders, als mühsam aussprechen und begreifen lassen. Gespräche, die in das Metaphysische oder Mathematische einschlagen, sollten von guten Tafeln auf immer verbannt werden. Freylich haben die Griechen darin ganz anders gedacht; uns aber, die wir nur Deutsche sind, wird es herzlich schwer, selbst über Gegenstände des häuslichen und öffentlichen Lebens uns deutlich und im Zusammenhange auszudrücken.

Gemüthszustände, welche die Organe der Verdauung lähmen, sind die nachfolgenden:

Zuerst: die Schläfrigkeit. Diese gefährliche Stimmung wird theils durch eigene Gedankenlosigkeit herbeygeführt, theils und vorzüglich, indem ein und der andere Tischfreund das Gespräch an sich reißt, um unbedeutende Gedanken in einem schleppenden Tone vorzutragen.

Zweytens: die Betäubung; sie ist die Folge eines zu lauten Geräusches, oder sinnlosen Durcheinanderredens, heftigen Lachens und ähnlicher Ausschweifungen. Auch die Tafelmusik pflegt zu betäuben, und ist daher verwerflich. Schon Shakespeare wirft den Deutschen vor, bey Tische überlaut zu seyn. Dieser Vorwurf gilt gegenwärtig mehr die Gastzimmer der deutschen Wirthshäuser oder die bürgerlichen Gelage mancher Landstriche, als das Allgemeine der Nation.

Viertes Kapitel.

Vom rechten Gebrauche häuslicher Mahlzeiten.

Ich nehme nicht Anstand, zu behaupten, daß es ungleich mehr darauf ankomme, alle Tage des Jahres ein hinreichendes, wohlanständiges, reinliches, einladendes Mahl zu haben, als von Zeit zu Zeit ein prachtvolles und reiches Gastgebot. Denn, mag es gleich ergötzlich und dienlich

seyn, abwechselnd reichliche Schmäuse zu geben, seine Freunde um sich her zu versammlen, und der Freude über das gewöhnliche Maaß hinaus sich hinzugeben, so ist es doch nur der Umlauf der täglichen Mahle, welcher wahrhaft ernähret und belebet, die Kräfte ersetzt und aufrichtet.

Eben daher war ich in den vorangehenden Büchern standhaft darauf bedacht, die wohlfeilsten und zuträglichsten Nahrungsmittel in ihrer einfachsten Bereitung zu beschreiben, und überging, wo die Wahl offen war, lieber eine Leckerey oder Seltenheit, als eine gewöhnliche Haus- und Landes-Speise.

Wer nun meinen Geist recht gefaßt hat, dem wird es im ganzen Laufe des Jahres nicht an mancherley Speisen fehlen, welche auch da, wo dem Ueberflusse entsagt werden muß, den Tisch hinreichend und ergötzlich besetzen. Nach einer kräftigen Suppe, sie möge nun aus der Brühe von Fleisch oder Fischen, oder nur aus Wasser mit allerley durchgeriebenen Mehlfrüchten verfertigt werden, wird es nunmehr einer vorsorgenden Hausmutter *) nicht fehlen an allerley Gesalzenem oder säuerlich Eingemachten, an frischer Butter, Radieschen und Aehnlichem. Diese Sächlein nemlich werden ihr zum zierlich in kleinen Tellern aufgetragenen Imbiß dienen. Gesalzene Heringe und gesäuerte Gurken; Radieschen und frische Butter; einige Schnitte guter Wurst oder hartgeräucherten Schinkens; oder Ueberreste von gekochtem Gesalzenen aller Art, werden ihr auch ohne großen Aufwand die Mittel an die Hand geben, zwey oder vier Tellerchen zum Imbiß aufzusetzen. Dann folgt das Gesottene; dann das Gemüse, mit Beylagen von gebackenem

*) "Alles, was ihr die Jahrszeit giebt, das bringt sie bey Zeiten
Dir auf den Tisch und weiß mit jeglichem Tage die Speisen
Klug zu wechseln."

Göthe.

oder auf dem Roſte gebratenem Fleiſch und Fiſche, wenn etwa dem beſchränkten Hausſtande nicht täglich den Braten zu geben geſtattet iſt. Endlich beſchließen das Mahl leichte Mehlſpeiſen, geronnene Milch, oder Käſe und Früchte, welche die Jahreszeit giebt, oder die Kunſt aufbewahrt.

Beyſpiele.

Häusliches Mahl an einem Faſttage.

Suppe von aufgeriebenen Kartoffeln, mit Fiſchbrühe bereitet, (S. Zwölftes Kapitel.) oder von Krebſen mit durchgetriebenen Erbſen, oder von Grünigkeiten, die man in heißer Butter leicht übergangen hat, oder andere.

Imbiß: Friſche Heringe oder Sardinen, geräucherter Lachs, Kaviar, auch andere geräucherte Fiſche, welche, wie der Aal, oder wie die ſchwarze Forelle von Berchtesgaden, des Erwärmens auf dem Roſte bedürfen; endlich auch marinirte Fiſche. In Seegegenden dafür Auſtern, Muſcheln oder Strandkrebſe. Gegenüber geſäuerte Gurken; oder kleine Gurken, Veitsbohnen, Blumenkohl und andere mit Specereyen in Eſſig eingeſottene Vegetabilien. Anders: ein Tellerchen mit friſcher Butter und gegenüber Radieschen, ſchwarzer Rettig, oder wenn die Jahreszeit ſie nicht giebt, etwas härtlich abgeſottener Tellerey in Scheiben geſchnitten und mit Salz, Pfeffer und Eſſig.

Eingang: Ein geſottener Fiſch, auf trockengeſottene Kartoffeln gelegt, welche erſt auf der Platte ſelbſt die Fiſchbrühe eingeſogen haben. Iſt der Fiſch mager, ſo belegt man die Schüſſel mit etwas friſcher Butter (Siehe 1. Buch, Kap. 10.).

Leicht verdauliche Gemüſe, als Spinat, Sauerampfer, Gemengſel von Kräutern u. dgl. mit gebackenem Fiſch, oder in Ermanglung mit Eyern oder gebackenem Weißbrodte.

Endlich ein Fiſch am Spieß oder auf dem Roſte gebraten, mit Salat; oder auch eine Mehlſpeiſe, die mit Obſt oder Zucker verſüßt iſt.

Häusliches Mahl an einem Fleischtage.

Fleischbrühe mit Brodt, Gemüse oder allerley Bereitungen aus Mehl.

Imbiß: Einige Schnitte Schinken oder geräucherter Wurst; gegenüber ein Tellerchen mit kaltem Braten oder Fleisch unter Gallert. Die Vegetabilien wie gegenüber. Eine geschickte Köchin giebt hier von Zeit zu Zeit auch einige in Schmalz abgebackene Kleinigkeiten.

Eingang: Gesottenes Fleisch, mit oder ohne vegetabilische Beylage.

Gemüse mit gebackenem oder auf dem Rost gebratenem Fleische. Wenn man einen Braten hat, so gebe man Salat dazu und setze das Gemüse in zwey kleineren Schüsseln neben dem Gesottenen auf. Der Nachtisch bestehe aus Obst, Käse und kalten Milchspeisen.

Bey dieser Art die Mahlzeit mit einem Imbiß zu beginnen, welche in Italien mehr als in Deutschland üblich ist, kann man mit leckeren und mithin mehr und minder kostbaren Sachen sparsam umgehn; letztere fallen auch zu Anfang der Mahlzeit mehr in die Sinne und dienen zugleich, die Thätigkeiten des Magens anzuregen und den jähen Hunger abzustumpfen, welcher zu dem nachtheiligen Schnellessen oder Verschlingen geneigt macht. Im Hildesheimischen pflegt man die kalten Fleischreste nach der Suppe aufzutragen; eine löbliche Gewohnheit, wenn sie vom Sinn für Schönheit und Ordnung begleitet wäre.

Reinlichkeit der Tisch- und Mundtücher ist den Essenden sehr anzuempfehlen. Die meisten Menschen sind dem Eindruck des Ekels ausgesetzt; zudem gehört die Reinlichkeit und Glätte des Weißzeuges zu den Veranlassungen ästhetischer Empfindungen, die man während der Mahlzeit auf alle Weise anzuregen bemüht seyn muß. Ich rathe daher nicht minder, auch bey häuslichen Mahlzeiten den Tisch mit einem hübschen Gefäße voll Blumen zu schmücken,

wenigstens so lange, als die Jahreszeit gestattet, sie ohne große Unkosten herbeyzuschaffen.

Den oben verzeichneten Gemüthsbewegungen muß man auch bey häuslichen Mahlzeiten auszuweichen suchen. Der Ehemann sollte niemals seine Geschäftsverdrießlichkeiten oder gar seine Verstimmungen gegen die Gattin mit an den Tisch bringen. Es ist schon dieß ein Uebel, daß die Kinder, wenn solche vorhanden sind, dem Unfrieden ihrer Aeltern bisweilen zu Zeugen dienen. Nun gar die nachtheiligen Folgen des Zornes und des Aergers, dem man während der Mahlzeit Raum gegeben! Häusliche Mißhelligkeiten eignen sich daher vielmehr für die sogenannten Gardinenpredigten, obgleich auch diese dem Tadel unterliegen.

Auf diese Veranlassung will ich bemerken, daß auch den besten Hausfrauen, Köchen und Köchinnen von Zeit zu Zeit eine Schüssel mißalücken kann. Dieß hat seinen Grund; subjectiv in Unpäßlichkeiten der Kochenden; objectiv in der Witterung, z. B. bey Speisen, welche aufgehn sollen, oder in der zufällig schlechten Beschaffenheit eines bestimmten Naturstoffes. In solchen Fällen müssen Eheleute und Hausherrn sich zu mäßigen wissen, denn sie werden durch das Auffahren weder die Mahlzeit des Tages verbessern noch für die Zukunft durch eine Ungerechtigkeit gewinnen können.

Fünftes und letztes Kapitel.

Von Gastereyen und Schmäusen.

Von jeher waren die Menschen geneigt, in festlichen Mahlzeiten alles Maaß zu überschreiten. Denn es gilt in diesen nicht die Eßlust, nicht die Lüsternheit allein; auch die Eitelkeit und Ruhmredigkeit glaubt in der Auslegung eines großen Ueberflusses Befriedigung zu finden.

Nüchterne und über das billige Maaß hinaus frugale Nationen pflegen ſchwelgeriſche Gelage zu lieben, weil die Gegenſätze gefallen und weil das Gefühl der Leere zur Ueberfüllung anreizt. Nationen aber, die ſich gut und reichlich ernähren, ſind ſelten zur Schwelgerey geneigt. Wo indeſſen ungeheure Reichthümer in den Händen roher, für die Genüſſe des Gefühls wenig empfänglicher Menſchen ſich anhäufen, da pflegt die Schwelgerey auch wohl in die tägliche Lebensweiſe überzugehn, wie im alten Rom gegen das Ende des Freyſtaates, und wiederum vor dem gänzlichen Ableben des Weltreiches. Einſeitige Verſtandesbildung, bey unverhältnißmäßig größerer Rohigkeit des ſittlichen Gefühles, ſchützt noch lange nicht vor dem Verſinken in das ſeelentödlichſte aller ſinnlichen Laſter.

In dieſem Stücke, wie überhaupt in ſinnlichen Dingen, iſt die Mittelſtraße, ja ich möchte ſagen die Mittelmäßigkeit, ſehr preiswürdig; möge ſie immerhin in geiſtigen unerträglich ſeyn.

Ein wohlhäbiges und gebildetes Volk ſoll daher bey Gaſtereyen wohl die Vorſtellung des Ueberfluſſes erwecken, wie das Meer oder der geſtirnte Himmel die Idee der Unendlichkeit. Allein der einzelne Gaſt ſoll nur um ſo ſchneller zu dem Bewußtſeyn ſeiner Beſchränktheit zurückkehren und von dem Unerreichbaren ſich abwenden, um dem behaglichen Gefühle Raum zu geben, daß auch für ſeine Individualität in dem großen Ganzen ein Raum vorhanden ſey, in welchem er ſich frey, wie der Fiſch in der Fluth, bewegen könne.

Es ſollten alſo die feſtlichen Mahlzeiten, eben wie die häuslichen, aus einer Grundlage von vier Speiſen beſtehen, welche für Alle taugen, in großen Schüſſeln aufgetragen und ſämmtlichen Gäſten gereicht werden. Dieſe Speiſen ſind: Suppe, wo ſie üblich iſt; geſottenes und gebratenes Fleiſch; geſottene und gebratene Fiſche. Alles dies, wie ſich verſteht, in dem einfachſten und natürlichſten Zuſtande, und daher, mit Ausnahme einiger harten oder

überfetten Fleiſch- und Fiſcharten, ſelbſt einem Kranken oder Leibesſchwachen darreichbar.

Alle andere zuſammengeſetzte oder einfache, reizende oder kühlende, erweichende oder unverdauliche Speiſen, ordne man jedesmal als einen für ſich beſtehenden Gang um jene vier Hauptſchüſſeln, und trage Sorge, daß ſie ſo aufgeſtellt werden, daß ein Jeder ſie ſehen und davon begehren könne.

Ich glaube, den Leſer zu verbinden, indem ich nachſtehend ein Beyſpiel der Anordnungen bekannt mache, welche während meiner Dienſtjahre in gräflichen und fürſtlichen Häuſern von mir befolgt wurden:

1. Suppe; an einer runden Tafel eine einzige, und dieſe zwar ſehr kräftig, aber mit leicht verdaulichen, Alle anſprechenden Zuſätzen; an einer langen Tafel aber zwey verſchiedene und ſich entgegengeſetzte; z. B. Kalbskopf- (S. Erſtes Buch, zwölftes Kapitel) und Krebsſuppe (ebenda ſelbſt.); oder Kraftbrühe mit Maccaroni, die ganz davon eingedrungen ſind, mit beygegebenem Parmeſankäſe, und gegenüber Suppe von Kräutern oder auch von durchgetriebenen grünen Erbſen, Wurzeln oder Körnern.

Um die Suppe ordne man nach der Größe der Tafel und der Geſellſchaft vier, acht oder zwölf Eingänge zum Imbiß an.

Jene Suppennäpfe können nun allerdings, wenn ſie von ſchöner Form ſind, einer Tafel einige Zierde gewähren. Indeſſen enthält man ſich bisweilen, ſie auf die Tafel zu ſetzen, und läßt ſie vielmehr auf den Schenktiſch ſtellen und von der Dienerſchaft vorlegen. In dieſem Falle wird die Stelle, welche die Suppennäpfe eingenommen hätten, durch Schaugerichte erſetzt. Letztere wurden in der Perukenzeit aus läppiſchen Figuren von Porcellan, die man auf Geſtelle vertheilte, zuſammengebildet. Man hatte ſich damals ganz wunderbar an die Häßlichkeit gewöhnt, und dies nicht ohne Einwirkung der hochbewunderten Chineſen, deren Wunderlichkeiten England und Frankreich für das übrige Europa verarbeitete. In neueren Zeiten kamen

kunſtgerechtere Aufſätze zum Vorſchein, als Nachbildungen antiker Statuen und Tempel; auch dieſe, wenn gleich gefälliger als jene Puppen, zeugten noch immer von Geiſtesarmuth und Magerkeit des Formengefühles. Eine widrige Verniedlichung iſt den geſuchten Bronzearbeiten der Franzoſen vorzüglich eigen. Alabaſterne Vaſen, wenn nach guten antiken Muſtern treu abgebildet, mögen unter dem Modernen noch immer das Empfehlenswürdigſte ſeyn, weil man ſie reichlich mit friſchen Blumen beſetzen und durch die natürliche Fülle die Dürftigkeit moderner Kunſtart halbhin verdecken kann.

Auf einer runden Tafel nun wird man wohl thun, eine einzige hinreichend große Alabaſtervaſe, mit einer Fülle ſchöner, meiſt geruchloſer Blumen beſteckt, in die Mitte der Nebengerichte aufzuſtellen. Zum Nachtiſch aber verwechſele man dieſes Prachtgefäß mit einem anderen mit wohlriechenden Blumen angefüllten. Denn während der Mahlzeit würde der Wohlgeruch, mit den Dünſten der animaliſchen Speiſen vermiſcht, einen Geſtank hervorbringen; auch möchte der anhaltende Nervenreiz die Eſſenden ſtören und verſtimmen. Beym Nachtiſch aber wirket der Blumengeruch wohlthätig, regt auf, und verdrängt den Nachgeruch der Speiſen. Voralters pflegte man deßhalb bey'm Nachtiſch ſogar duftende Zahnſtocher zu reichen.

Auf einer langen Tafel aber werden zwey Vaſen beſſer anſtehn, als eine einzige. Um jede ordne man vier kleine Eingänge oder Nebenſpeiſen. In der Mitte aber, in gleich weiter Entfernung von jeglicher der beiden Vaſen ſetze man, ebenfalls von vier Nebenſchüſſeln umgeben, ein niedriges Schaugericht, z. B. eine Tafel von Scagliola oder eine auf antike Weiſe gebildete Patina aus Porcellan mit auserwählter Malerey. Zum Nachtiſch kann man eine ſolche antike Schüſſel mit Büſcheln von Veilchen oder von andern wohlriechenden Blumen belegen, und, wenn man will, mag man dieſe dem Frauenzimmer zum Schluſſe darreichen.

Ich kehre nach dieſer Abſchweifung auf den Imbiß zurück. Der Imbiß ſoll aus kleinen, meiſt kalten Speiſen beſtehn, welche die Magenſäure aufregen, und den ſchädlichen Heißhunger abſtumpfen. Hiehin gehört alles Geſalzene, z. B. Zungen, Schinken, geräucherte Würſte, Heringe, Sardinen, geräucherter Lachs, Caviar, Bottargen, Oliven; eben wie allerley ſalzig marinirte Fiſche, als Kilofrömlinge aus Norwegen, Neunaugen, Anguilotti und deßgleichen. Alle dieſe Sächlein gebe man in feinen Scheiben, kleinen Stückchen oder, wie den Caviar, auf ſehr klein zugeſchnittenen, geröſteten Semmelſcheiben. Denn es iſt nicht gut davon viel zu genießen, mithin Menſchenpflicht, ſeine Tiſchfreunde dazu nicht anzureizen.

Vier Platten geſalzener Sachen können abwechſeln mit vier Platten friſcher Sächlein, z. B. Auſtern; dieſe immer auf allen vier Platten. Ferner Strandkrebslein, ausgemacht auf Butterſcheiben, oder mit Oel, Salz, Pfeffer und Limonenſaft; geräucherter Aal, der in heißem Waſſer gelaugt, von der Haut befreyt, gepfeffert und Stückweis in Papier abgeröſtet worden, mit Citronenſäure. Ferner auf dem Roſt gebraten: Schwarzreuter aus Berchtesgaden oder geräucherte Renken aus dem Stahremberger See, oder Aehnliches, wie es die Landesart jedesmal hervor bringt. Endlich kann man auch allerley Schnittchen zarten Fleiſches aufſetzen, z. B. kalten Schweinebraten in feinen Scheiben, kleine Coſtelette oder Rippenſchnitte von Lamm und Kalbfleiſch, in Kraftbrühe gedünſtet oder im Papiereinſchlag auf dem Roſte gebraten. Trüffeln auf italieniſch, eingemachte Schwämme, Radieschen und ähnliche vegetabiliſche Dinge können hie und da eingereihet werden.

Zu dieſen füge man vier Platten mit kleinen Paſtetchen, oder mit abgebackenem Gehäckſel, oder mit kleinen abgebackenen Fiſchen, als friſchen Sardinen, Schmerlen, kleinen in Stücken geſchnittenen Forellen und deßgleichen.

Setzt man aber nur vier Eingänge auf, so wähle man sie aus allen drey angeführten Arten, damit Abwechslung da sey.

Hat man Ueberfluß an Austern, so lasse man sie lieber, während von den Eingängen genossen wird, auf großen Schüsseln herumgeben, ohne sie aufzusetzen.

2. Ein großes, ansehnliches Stück gesottenen Rindfleisches. Ist die Tafel groß, so kann man zugleich ein Stück gebratenen Rindfleisches (Roastbeef) oder auch ein Stück geräucherten oder Lufttrockenen Hamburg-Fleisches auf den Vorschneidetisch setzen, aufschneiden und herumgeben. Ist die Tafel klein, so wird man besser thun, mit gesottenem oder gebratenem Rindfleisch sich zu begnügen.

Tunken, Kartoffeln und andere allgemein beliebte Beylagen des Fleisches rathe ich nicht aufzusetzen, sondern herumzureichen. Die Platten, welche diesen Gang begleiten, sollen aus Gemüsen mit und ohne Beylagen, aus allerley Gerichten von zerschnittenem Geflügel und zarterem Fleische bestehen. Ueberhaupt müssen die aufgetragenen Nebenspeisen so eingerichtet seyn, daß sie nicht brauchen vorgelegt zu werden, und daß mit einer eigenen Gabel oder mit einem Löffel Jeder seinen Theil daraus hervorlangen könne.

3. Ein großer gesottener oder gebratener Fisch; je nachdem man die Mahlzeit mit gesottenem oder gebratenem Fleische begonnen hat, mag man dem Fische die entgegengesetzte Bereitung geben.

In den vier, acht oder zwölf Nebenschüsseln trägt man allerley Gerichte aus kleineren Fischen auf; ferner leckere Würstchen, Salmy, Fricassee, einiges davon unter der Reibedecke oder auf einer Kruste von Butterteig; endlich Mehlspeisen von kräftigem Geschmacke, als Maccaroni oder Kartoffeln mit Parmesankäse, Pollenta mit Trüffeln und dergleichen.

4. Der Braten, als Hauptschüssel. Z. B. eine Kalbskeule, ein kalekutischer Hahn, oder drey Fasanen,

neun Rebhühner oder Schnepfen und was deßgleichen mehr iſt.

Die Nebenſpeiſen beſtehn aus Salat, kalten Speiſen unter ſäuerlichem Gallert, z. B. feinen Fiſchen, Geflügel, Schinken oder Wildſchwein. Endlich aus Torten und ſüßen Mehlſpeiſen zum Uebergang auf den Nachtiſch.

5. Der Nachtiſch; er beſtehe aus leicht verdaulichen, verdünnenden und auflöſenden Sachen, nemlich aus gekochten und eingemachten Früchten, Gallerten, Kremen, leckeren Milchſpeiſen, Gefrorenem, eingemachten Gewürzen und anderem Zuckerwerke, feinem Käſe und friſchen Früchten jeglicher Art.

In der Anordnung der Früchte ſuche man, wenn deren viele vorhanden ſind, den Eindruck der Fülle hervorzubringen. Erhabene Schüſſeln, z. B. welche auf antike Weiſe einen hohen Fuß und weiten Rand haben, belege man in der Mitte mit Ananas und Melonen, und umher mit Pfirſichen, Feigen und über den Rand hinabneigenden Trauben. Armuth an Früchten aber verſtecke man durch eine geſchickte Vertheilung derſelben über mehrere kleine Teller oder Fruchtkörbe, je nachdem man gerade eingerichtet iſt.

Die Mahlzeit iſt nun geordnet. Nehmen Sie Platz, gütige Leſer.

Anhang.

Bruchstück

aus den

Reisebemerkungen meines Vetters Ernst Krüsch,

ehemaligen Kammerdieners, nunmehrigen Gastgebers

zum Bären in Aranjuez.*)

Wer auf die Zurüstungen zu einer Reise in die Pyrenäische Halbinsel einige Tage zu verwenden hat, kann solche nicht besser als in dem wohlbestellten Gasthause de St. Etienne in Bayonne zubringen, welches in goldenen Buchstaben auch den Namen Posada de Sant Esteban führt. Er versäume nicht, sich die eigenthümlichen Leckerbissen dieses Landes des Wohllebens vorsetzen zu lassen; den saftigen Ortolan, der nirgend so schön als in den Landes gefunden wird, die berühmten cuisses d'oie, die in dieser Stadt besonders schmackhaft als Sülze zubereitet und in Töpfen versandt werden, um nachher, leicht gebraten, verzehrt zu werden; er vergesse nicht, wenn es seyn kann, mit der frischen grünen Feige eine Schnitte Bayonner Schinken zu genießen, und unter dem Reichthum trefflicher Seefische, den Thunfisch, frisch aus dem Wasser, und marinirt zu versuchen.

Das Andenken dieser Genüsse wird dazu dienen, seinen Muth unter den Entbehrungen aufrecht zu halten, denen er entgegen geht. Die spanische Venta kennt überall keine

*) Standes Personen kann ich mit gutem Gewissen die fonda del Oso empfehlen. K.

Küche, als die der Reisende selbst macht; etwa mit einem von den Bauerknaben erhandelten oder selbst geschossenen Rephuhn, oder ein Paar wilder Tauben, von einigen unterwegs erstandenen Forellen, Eyern und Ziegenmilch. Die Posada bietet nur das schlechteste Geschmiere halbfranzösischer Zubereitung der Speisen dar.

Die Nationalküche muß in Spanien, wie überall, in den Häusern des wohlhabenden Bauern und des mittleren Bürgerstandes gesucht werden. Sie ist nicht mannigfaltig, nicht künstlich, und daher durch übelverstandene Willkühr und Erfindsamkeit, so wie durch noch unglücklichere Nachahmung fremder Traditionen, häufig entstellet, verkünstelt und verdrängt worden.

Man pflegt, von Hörensagen, frischweg die sogenannte Olla podrida als ausschließliches Nationalgericht der Spanier anzuführen, und ein verworren gedachtes Gemengsel eßbarer Dinge darunter zu verstehen. Wir haben hiebey mehrere Mißverständnisse aufzuklären. Zuförderst ist uns im Lande selbst dieß Gericht nie anders als unter der einfachen Bezeichnung der Olla schlechtweg vorgekommen, und es scheint das Beywort aus einer früheren Zeit in Reisebeschreibungen übergegangen, im Lande aber verschollen zu seyn. Sodann ist es erforderlich, den Begriff der Olla als eines höchst Zusammengesetzten und augenscheinlich successiv Entstandenen, zugleich auf seinen Ursprung und auf seine einfachere Form zurückzuführen. Wir müssen daher, bevor wir von der Olla handeln, die Beschaffenheit des Puchero erläutern, welcher, zwar selbst ein Mannigfaltiges, doch eine in sich geschlossene Einheit, in zweckmäßigster Vereinigung der zu einem nahrsamen und wohlschmeckenden Mahl erforderten Stoffe darstellt. Vegetabilisches und Animalisches in demselben Gefäß bis zur völligen Durchdringung der Säfte, nicht der Substanzen, gekocht, bilden den Puchero.

Als animalischer Bestandtheil wird meist Hammelfleisch (carnero) als das häufigere und seiner Beschaffenheit nach

vorzüglichere Schlachtfleisch angewandt. Nicht selten auch Rindfleisch (vaca), zuweilen mag ein Weniges von beiden vorgezogen werden. Das Gemüse, das nach seinem Bedürfniß später hinzugefügt wird, besteht abwechselnd in weißem Kohl, — Kohlrabi, Brocoli, Carotten, vorzüglich aber darf der Garbanzo, die große Kichererbse, der Spanier Lieblingsgemüse, nicht fehlen; eine Zuthat von mehreren dieser Gemüse macht den Puchero nur reicher; doch halten wir den Grundsatz fest, daß schon aus einem Fleisch und einem Gemüse, zusammengekocht, in möglichst engem Gefäß, und ohne auf Gewinn der Suppe die erste Rücksicht zu nehmen, der Puchero vollständig erzielt wird. Einige Würze pflegt der Aermere durch Tomaten, (Liebesäpfel) Lauch oder Zwiebeln, der Wohlhabende durch eine Zuthat jener pikanten Saucischen zu geben, die der Spanier Chorizos nennt, und die in Estremadura von unübertrefflicher Feinheit, man behauptet mit Unrecht aus Maulthierfleisch, verfertigt und durch ganz Spanien versandt werden. Gewöhnlich wird das Ganze durch ein hinzugethanes Stück Speck (tocino) oder Schinken (jamon), bey den Aermeren oft das Surrogat des Fleisches selbst, geschmeidigt und verbunden, was bey der Magerkeit des Schlachtviehes auch nicht getadelt werden kann. — Suppe, Fleisch und Gemüse wird nun aus Einem Topfe, in Einer Schüssel aufgetragen, und giebt, reinlich bereitet, in die Brühe das feine Weitzenbrodt des Landes gebrockt, eine eben so gesunde als schmackhafte Mahlzeit.

Wenden wir die Grundsätze des Puchero nun in einer weiteren Ausdehnung auf eine Zusammensetzung aus allen Arten von Fleisch und Gemüsen, deren man habhaft werden kann, das Geflügel, selbst das wilde nicht ausgeschlossen, an, so entsteht unter unsern Händen die Olla, die ihrer Natur nach auf dem Tische wie ein aus mächtigen Flötzen, Geschieben und Nestern bestehende Gebirge erscheint, in dessen Zusammensetzung das riesenhafte Steertstück die runde Kuppe des Urgebirgs darstellt, an das sich abgedacht die schwäche-

ren Bildungen lehnen, bis die Gruppen der möglichſt geſondert zu haltenden Gemüſe den letzten Abhang mit einer Reihe duftender Chorizos verbinden, die den Fuß des Berges kränzen. — Weil die Olla große Zurüſtung und nicht geringe Geſchicklichkeit des Kochenden erfordert, um jeden Beſtandtheil im Puncte der rechten Zeitigung auf die Tafel zu liefern, auch zahlreiche Meſſer vorausſetzt, die der Spanier ſelten zu verſammeln gewohnt iſt, ſo kann man ſie auch kein häufiges, noch weniger ein eigentliches Volksgericht nennen, während, von aller Oſtentation fern, der trauliche Puchero überall anzutreffen iſt, und in hundert Abſtufungen, wie er keine Zuthat verſchmäht, und jeden glücklichen Zufall, jedes Ueberbleibſel des Marktes benutzt, ſo auch jedem Vermögen, wie jeder Zunge zuſagt.

Wir übergehen eine Zahl willkührlich gemengter, gebackener, geſchmorter Gerichte und Mehlſpeiſen, deren ſich eine oder die andere Provinz rühmt; ohne Grund, unſeres Erachtens, weil ſie weder durch Zweckmäßigkeit noch Wohlgeſchmack Auszeichnung zu verdienen ſcheinen, — um uns ſofort zu einem andern Nationalgericht, dem Gaspacho, zu wenden, der ſich ebenfalls in zwey höchſt verſchiedenartigen Geſtalten zeigt: beym Volk und auf den Tafeln der Reichen.

Auch hier ging die Entſtehung von der einfachſten, wohlfeilſten und nahrhafteſten Zuſammenſetzung aus, und, irren wir nicht, ſo möchte ſie an das höchſte Alterthum eines kriegeriſchen und arbeitenden Volkes anzuknüpfen ſeyn; die Nahrung des wandernden Hirten, des Soldaten, des Boten, der, was von den allgemeinſten Erzeugniſſen des Bodens ſich unter der Hand findet, ohne zeitraubende Zurichtung, ja ohne Mitwirkung des Feuers zu bereiten wünſchen wird; leicht und verdaulich, dabey nachhaltig und die Verdauungskräfte wie die Nerven gegen den auflöſenden Einfluß der brennenden Sonne zu ſtählen geeignet.

Die Bereitung des Gaspacho iſt Folgende: Eine große Krume feinen Weitzenbrodts wird in einen Mörſer

gethan, mit Olivenöl, das durch Geruch und Geſchmack ſich der Wahrnehmung aufdringt, genetzt, Salz, einige Knoblauchzwiebeln, allenfalls ein paar Schoten des grünen oder rothen Pimiento dazu geworfen, das Ganze nunmehr zu einem ſteifen Brey zerſtampft und friſch aus der Hand verzehrt.*) Wir haben dieſes Mörſergericht von Männern der arbeitenden Claſſe nicht nur mit großem Wohlgeſchmack verzehren, wir haben ſie, mit einem Frühſtück von einer Handvoll dieſer Maſſe, die heftigſten und anhaltendſten Anſtrengungen in glühender Mittagsſonne und ohne weitere Nahrung den größten Theil des Tages über ausdauern geſehen. Es iſt nicht die einzige Wahrnehmung, die wir von der nervenſtärkenden Eigenſchaft des Knoblauchs gemacht haben. In Andalucia ſcheint das Gericht zu Hauſe.

Auf den Tafeln der Wohlhabenden nimmt der Gaspacho eine andere Geſtalt an. Was nur von marinirten Fiſchen, Krebſen und pikantem Eingemachten, ſauern Gurken, Tomaten, Pimiento's, den Gaumen reizen kann, wird in einer großen Schüſſel aufgetragen und mit Eyergebackenem in gallertartiger Umgebung, auch mit Eſſig und Oel genoſſen.

Einer beſondern Erwähnung verdient die Art, wie in Valencia der Reis bereitet wird, offenbar aus mauri-

*) cf. P. Virgilii M. Moretum. Ed. Heyn. IV. p. 226. 27.

Wem fiele nicht bey der im Text beſchriebenen Bereitung des Gaspacho dieß zierliche kleine Gedicht ein, das dem Virgilius zugeſchrieben wird, wo ein ackerbauender Mann ſich dem Schlaf entrafft, Licht zündet und Feuer ſchürt, um ſich einen friſchen Brodtkuchen zu backen, dann im Garten Knoblauch und andere Kräuter ausrauft, ſie, nachdem ſie geſäubert worden, in dem ſteinernen Mörſer mit Oel, Eſſig und einigen andern Zuthaten zerſtampft, um den Brey ſammt dem Brodte mit auf die Feld-Arbeit zu nehmen.

scher Zeit herübergebracht. Locker und vollkommen mürbe, doch einzeln gesondert, liegen die Körner über einander. Es scheint, daß sie nur durch die Zubereitung mit Oel die goldgelbe Farbe erhalten, die durch eine Zuthat von Tomaten auf das Angenehmste röthlich tingirt wird. Der Arroz a la Valenciana wird in ganz Spanien geachtet.

An der Gränze von Portugal verschwindet der Puchero. In jedem Bürger- und wohlhabenden Bauerhause findet man, von Badajoz an, als Nationalgericht, und bis Lissabon das einzige Genießbare, den pollo com arroz, das gesottene Huhn mit Reis nach Art des orientalischen Pillaw bereitet; der Reis gekörnt wie der Valenzianische, seltener die Zuthat der Tomaten.

Hamburg, gedruckt bey J. G. Langhoff's Wittwe.

Novellen von Rumohr.

Ein Band

Novellen

von

C. Fr. v. Rumohr.

München.
Georg Franz.
1833.

A.D
BIBL.UNIV.
MONAC.

Inhalt.

	Seite
I. Sieg der Gesinnung.	1
II. Erfahrungen eines Bedachtlosen. . .	157

I.

Sieg der Gesinnung.

Längſt war die Saat beſtellt und, nach fruchtreichem Regenwetter, die Luft anmuthig hell und friſch. Weit und breit ruhte der Landmann aus nach dem Gedränge der letzten Erndte und Winterbeſtellung, machte ſich's daheim bey leichter Arbeit bequem, oder zechte und feyerte in der Schenke. An einem dieſer guten Herbſttage meldete Wilhelm, des großen Bauern alleiniger Sohn, daß er einzukaufen habe und in die Stadt gehen wolle. Ungern mißten ihn die Alten, wenn auch nur auf Tage und Stunden. Doch hielt ſein Wille ſtets das rechte Maß; weßhalb der Vater ſchwieg, dann, nach einer Weile, in die Taſche langte, den ledernen Geld-

sack hervorzog, um den Ersparnissen des Jünglings nachzuhelfen. Kein Wink, kein Wort der Warnung vor dem Spiele und sonstiger Verirrung. Der wohlgerathene, tadellose Sohn war sein Stolz; Mißtraun durfte er also nicht verrathen, ja nicht einmal sich selbst eingestehen, daß er den Jüngling nie ohne geheime Besorgnisse in den bevölkerten, reichen und leider auch sehr verderbten Ort gehen sah.

Des andern Morgens, sehr frühe und lang vor Aufgang der Sonne, verließ Wilhelm, nach gesundem Schlafe aufwachend, rasch und im Sprunge das Bett, kleidete noch im Dunkeln zur Hälfte sich an und suchte nach dem Feuerzeuge, um Licht zu machen. Darauf holte er die alte Stalllaterne hervor, schob die Fensterchen, welche nicht mehr ganz dicht hielten, mit Vorsicht hinauf, herunter, wie's paßte; versuchte mit dem, was eben sich darbot, die lockeren Glasscheiben nach den Umständen besser zu befestigen. Denn es lag in seinem Wesen eine

gewisse Besinnlichkeit und Vorsicht; auch war die alte sehr vernutzte Leuchte, welche der Sohn längst schon durch eine neue zu ersetzen gewünscht, allein der Vater durchaus behalten wollte, unter beiden oftmals Gegenstand eines behutsamen, anstandvollen Wortwechsels. Endlich, als das Licht vor jeglichem Muthwillen der Zugluft ihm hinlänglich gesichert schien, nahm er die Laterne zur Hand, um damit in den Stall zu gehn. Es war nicht so viel Hecksel vorräthig, als das Bedürfniß des langen Tages erforderte; und dem alternden Vater war diese Arbeit nicht wohl anzusinnen, weil sie bereits ihm beschwerlich fiel.

Eine Stunde lang führte er die Futterklinge mit gewandter Sicherheit auf und ab; er war der beste Hecksselschneider in der Gegend. Abwechselnd wischte er den Schweiß von seiner freyen Stirne und kosete mit der Hauskatze, welche auf die nahe Krippe zu ihm sich hingesetzt, der Arbeit behaglich zusah und, wenn ihr

Jugendfreund einmal anhielt, den Kopf weit vo ausſtreckte, um ſeiner Hand entgegen zu kommen. Wilhelms Arbeit hatte die Mutter geweckt, welche darauf das Bette verließ und die Zimmerthür öffnete, um das Feuer anzumachen und für den Abreiſenden die Morgenſuppe zu bereiten. Neben ihr war auch der Haushund hinausgeſchlüpft und kam nun ebenfalls herbei den jüngeren und geliebteren Herrn zu begrüßen. Es war ſchon ſo viel Schnittfutter beiſammen, als auf den heutigen, wohl ſelbſt auf den halben morgenden Tag hinreichte für Rind und Pferd. Der Jüngling überſah daher noch einmal ſein Werk, ſtreichelte den treuen Hund, wie deſſen verträgliche Genoſſin, und ging in ſeine Kammer zurück, um ſich anzulegen.

Er war ein ſchöner, friſcher Menſch, und hatte ein billiges Gefallen an ſeinem ſchieren Wuchſe, an ſeiner freyen und edlen Geſichtsbildung. Wäſche und Kleidung erhielt er ſchon aus Liebe zur Ordnung in beſtem Stande.

Allein, daß er die eine Farbe der anderen vorzog, war nicht bloß Wahl des Geschmackes, nein auch einige Berechnung dessen, was ihm wohl anstehn möge.

Nachdem er die Mutter begrüßt und die Morgensuppe, vieler Warnung ungeachtet, zu heiß verzehrt hatte, machte er sich auf den Weg. Draußen vor dem Dorfe war bereits heller Tag; nach einer Weile, als die herbstlichen Nebel halb schon sich gesenkt hatten, trat nun auch die Sonne hervor. Der Wandrer war ihres schönsten Blickes werth. Den Hut nicht ohne Anspruch etwas seitwärts in das lockige Haupthaar gedrückt, den Kopf in den Nacken geworfen, die Brust herauf, die Füße in festem Tacte rasch eins ums andere eingesetzt; es war ein guter Anblick. Um den Hals ein dunkelrothes Tuch, das Wammes von zweifelhafter Farbe, der Leibrock grün, wie's eben in der Gegend umher landesüblich war. So, wie er da ging, wäre ihm kein muthwilliger Bursch so leicht zu

nahe getreten, noch ein Mädchen begegnet, ohne im Fortgehn drey Male nach ihm sich umzusehen.

Schon mochte er den halben Weg gewonnen haben, als auf der Straße, welche mehr und mehr sich belebte, ein anderer Fußgänger ihn einholte. Längst hatte er, doch ohne sich umzusehen, dem festen Trabe des Ehrenmannes zugehört, welcher mit ihm ganz gleichen Schritt hielt. Jetzt grüßte dieser gleichwie im Vorbeigehn, so daß Wilhelm nicht wohl umhin konnte, ihn flüchtig anzusehn. Ein kräftiger, breitgeschulterter Mann, schon über die Mittelstufe des Lebens hinaus, eilig, also auch geschäftig, sein Ausdruck gutartig, die Kleider ungeflickt, doch etwas verschlissen, wie armer Leute bester Staat wohl zu seyn pflegt.

Geht's auch zur Stadt, mein junger Mann? fragte der Wanderer. Es schien ihm daran zu liegen, auf seinem Wege Gesellschaft zu haben;

mehr, als dem Bauern, welcher trocken und beynahe abweisend ihm Bescheid gab. So könnten wir, hub er von neuem an, recht wohl mit oder doch neben einander hergehn. Es geht sich besser selbander; man hält Schritt und ermuntert sich dabey.

Habt Ihr Geschäfte drinnen? unterbrach ihn Wilhelm, weil er das Plaudern haßte und jedes Gespräch, wenn ihm nicht mehr auszuweichen war, sogleich auf ernstliche Angelegenheiten zu lenken suchte. Ja freilich, mein lieber junger Mann, sagte der Fußgänger; ich bin der Uhrmacher da in dem nächsten Städtchen und versorge das platte Land weit und breit, helfe dabey auch in Glasarbeit aus, und flicke, wenn's Noth thut, den Leuten ihre Fenster. So was macht auf dem Lande beliebt und erhält die Kunden bey guter Laune; vornehmlich in dieser Jahreszeit, wann die Nachtfröste kommen und der Wind rauh wird. Vierteljährlich gehe ich deßhalb um die Meßzeit in die Stadt,

um mir einzukaufen, was fehlt und zu bezahlen, was ich von der vergangenen Meßzeit her den Kaufleuten schuldig bin. Da habe ich meine Baarschaft, sagte er, indem er sich aufknöpfte und die wohlgefüllte Geldkatze sehen ließ, und deßhalb eben habe ich Eure Gesellschaft gesucht. Denn von hinten habe ich's Euch angesehen, daß Ihr brav und entschlossen seyd und mir beystehn würdet, wenn irgend Jemand mir zu nahe kommen sollte. Es ist um jetzige Zeit nicht immer so ganz geheuer auf dem Fußwege, den Ihr wohl ebenfalls zu gehen denkt; denn man gewinnt darauf drey Viertelstunden.

Diese Eröffnung des Alten erklärte und entschuldigte seine Andringlichkeit. Nun so gehn wir mit einander, sagte der junge Landmann, zwar nicht übermäßig freundlich, doch wenigstens minder kalt und zurückweisend. Was denn ist's, was Ihr einzukaufen habt? fragte er bald darauf.

Das kann ich Euch sagen, erwiederte der

Alte, ohne doch im Gehen anzuhalten. Zuerſt kaufe ich mir alle das mancherley Räderwerk und Zubehör von verſchiedenen landüblichen Größen. Aus den Fabriken hat man ſolche Dinge wohlfeiler; auch fehlt mir das Handwerkzeug und die Gelegenheit, es ſelbſt zu machen; obwohl ich an dieſen Dingelchen nach der Hand viel zu feilen habe, um ſie einzupaſſen, was denn nicht immer recht gelingen will. Machen könnte ich das Alles ſelbſt; denn ich bin weit umher geweſen und habe in meiner Jugend die ſchönſten Taſchenuhren zu Stande gebracht. Allein, weil ich früher ein lockerer Zeiſig war, doch in allen Ehren, ſo legte ich mir Nichts zurück. Und als ich ſpäter Bedacht nahm, mich zu verheurathen, wollte ich lieber eine nehmen, die mir gefiel, als eine von den Vielen, welche mir Geld und Reichthümer zubringen ſollten. So kam's, daß ich in der Landſtadt mich niederließ; denn in der großen wollten ſie mich nicht aufnehmen. Sie ſagten bey Rath, ich habe Nichts und werde mich nicht

ernähren können. Es sey der Armuth so genug. Und, wie so viele von denen, welche dasselbe Geschäft in jener Zeit mit Geld und Gut begonnen haben, sind gegenwärtig vornehme Bettler, welche daheim nicht heizen und ihren Verwandten und Freunden und selbst der Stadt auf der Tasche liegen; unter der Hand, versteht sich, daß es Niemand weiß, als die Leute, mit denen sie's abmachen und die übrigen, denen es insgeheim anvertraut wird. Hingegen habe ich selbst mit Weib und Kind mich bei der schwachen ländlichen Handthierung stets redlich genährt, nur bisher nicht dazu kommen können, für baar Geld meinen Arbeitsrath mir einzukaufen, wobey Einiges erspart werden kann. Auch möchte es mit dem Credit sein Anstehn haben; doch hilft mir in diesem Stücke ein weitläuftiger Verwandter aus, welcher seit vielen Jahren von drey zu drey Monathen für mich sich verbürgt und freilich dabey seiner Sache gewiß ist. Ich pflege in seinem Hause abzutreten, wenn ich zur Stadt komme. Und, wenn's

Euch genehm ist, oder, wenn Ihr dort keine Freundschaft habt, will ich bey ihm Euch einführen, damit Ihr das Wirthshaus erspart, was überhaupt nichts taugt. Denn es verleitet uns Alte zum Trinken und das junge Volk zum Spiel und sonstigen Zeitverderbe. Es wäre nicht zum ersten Male, daß ich Jemand mitgebracht in dieses Haus. Der Vetter ist reich und gastfrey, und sieht es gern, wenn ich vom Lande her ihm Leute zubringe. Denn er ist selbst auf dem Lande geboren und auferzogen, bis ein mütterlicher Ohm, von dem er das Haus und viele Gut hat, ihn zu sich genommen in die Lehre, um in seinem Geschäfte ihn zu unterweisen, welches er von ihm erben sollen, wie's geschehn ist. Er hat daher für die Landleute eine Vorliebe behalten und in der Stadt wenig Umgang, hält sich bürgerlich und hängt nicht Alles an den Staat, gleich den übrigen; weßhalb es ihm wohlgeht und Ueberfluß da ist, daß er was abgeben kann, denn er ist wohlthätig, doch mit Maße. Er pflegt zu sagen,

es sey keine Wohlthat, denen, welche ihren Unterhalt verdienen können, etwas zu schenken; vielmehr eine Erniedrigung und Demüthigung und Verführung zum Faullenzen. Die Armenanstalten wirft er mit dem Lotto in dieselbe Verdammniß. Doch werdet Ihr ihn schon kennen lernen, wenn Ihr mit mir dahin gehn und bey ihm abtreten wollt.

Längs des Weges ward nun über diesen Vorschlag Viel hin und her geredet. Wilhelm hatte auch seinen Stolz und vermied, sich den Leuten aufzudrängen. Zudem traute er den Versprechungen seines Begleiters nicht durchaus; arme Verwandte sind nicht immer gern gesehen und gut aufgenommen. Doch hatte der Uhrmacher für jeden seiner Gründe einen ganz überzeugenden Gegengrund zur Hand, und hörte nicht auf, bis jener, dem Gespräche ein Ende zu machen, seinem Andringen nachgab.

In der Stadt war großes Volk aus der Umgegend zusammen gekommen, daher jedes

bekanntere Gasthaus so angefüllt und mißbehaglich lärmend, daß Wilhelm, schon halb und halb ausgesöhnt mit dem Vorschlage des Alten, das Haus seines Vettern betrat. Ein mäßig ansehnliches Stadtgebäude, unten der Laden, in welchen sie eintraten, sich anzumelden. Gegen des Bauern Erwartung fiel die Aufnahme sehr herzlich aus. Denn mit großer Freundlichkeit wendete sich der städtische Uhrmacher, nachdem er den ländlichen begrüßt und zum Sitzen genöthigt hatte, nun auch zu dessen Begleiter. Er blickte den Jüngling beyfällig an, während der Alte meldete, wie die Sache sich gefügt habe, daß er selbander gekommen sey. Und, sagte er, es wird der Vetter für den neuen Gast an seinem Tische wohl noch ein Plätzchen übrig haben. Es liegt mir daran, ihn festzuhalten. Denn ich hoffe, daß er Nachmittags mich ein Stück Weges begleiten werde. Jahrmarkts läuft hier so viel fremdes Gesindel zusammen, dem nicht allewege zu trauen ist. Wäre ich noch wie sonst, so verließe ich mich wohl auf mich selbst. Doch

spüre ich bereits das liebe Alter und decke mir daher bey solchen Gelegenheiten den Rücken. Also bleibt's dabey. Schlag zwölf, junger Mann, stellt Ihr Euch hier ein, zum Mittag. Und dann machen wir uns zeitig miteinander auf den Rückweg. Jetzt gehe ein Jeder an sein Geschäft; Ihr an das Eurige, ich an das meinige, Schulden zu bezahlen und neue zu machen. Wenn Ihr etwas abzulegen habt, so könnt Ihr's nur hier lassen, so sicher, als in Abrahams Schoße. Nur möchte ich, daß Ihr das Haus nicht vergäßet. O, Vetter, schreibt ihm doch Nummer und Straße auf ein Blättchen Papier. Werde es schon wiederauffinden, sagte Wilhelm, indem er abging, seine Einkäufe zu besorgen und, bis zur Mittagszeit in den belebten Marktgassen umherzuschlendern.

Die Morgenstunden waren vorübergegangen und Jeder hatte, nach beendigtem Geschäfte, zur gehörigen Zeit sich eingefunden in dem Hinterstübchen des Wirthes, wo der Tisch bereits gedeckt war. Man gab sich einige Sorge, den

ländlichen Gast zu unterhalten, fragte nach Erndte und Saat und ähnlichem Zubehör des Landbau's; Wilhelm dagegen, als er Bescheid gegeben, nach städtischen Gebäuden und Einrichtungen, welche am Morgen ihm aufgefallen waren. Das Gespräch sehr beschäftigter Leute zerfällt meist in Frage und Antwort; man will denn auch diese Zeit benützen, sich unterrichten, wozu im Gedränge schwerer Arbeiten die Gelegenheit seltner ist. Darauf, als man die Suppe aufgetragen, wurden die Plätze ausgetheilt, der obere dem Vetter, dem jungen Bauern neben dem Hausvater der untere angewiesen. Die Gattin des Wirthes, welche unaufgelegt schien und wenig sprach, setzte sich mit gleichgültiger Miene ihrem Manne gegenüber. Es blieb noch ein Gedecke offen, bei welchem ein Teller mit Suppe zurückgestellt ward. Der junge Landmann gab auf Jegliches Acht. Die städtische Ordnung und Regelmäßigkeit war ihm neu; er hätte wissen mögen, wem jener unbesetzte Platz bestimmt war.

Nicht früher, als nachdem eine alternd
Hausmagd die Suppe abgenommen und di
Tafel wiederum besetzt hatte, ward die Thüre
zuerst nur ein wenig, dann langsam imme
weiter geöffnet, bis endlich mit anmuthigen
Zögern die Tochter des Hauses hereintrat und
anstandvoll grüßend, an ihre Stelle sich setzte
jene leere dem Jüngling gegenüber. Das Feue
des Herdes hatte ihr schönes Antlitz leicht g
röthet, was sie der Mühe überhob, zu verbergen
daß sie die Farbe wechselte. Indeß machte s
mit dem Gedecke sich Viel zu schaffen, bis d
Vater ihr zurief: so iß doch mein Kind; d
Suppe wird Dir kalt; wo hast Du so lang
gesteckt?

Das junge Mädchen nahm den Löffel
Hand, und erwiederte, ehe sie die Suppe v
suchte: verzeiht, lieber Vater, der Fisch ist
Köchin schon mehrmal ganz mißglückt.
habe ihn deßhalb selbst einlegen wollen. Versuc
er muß gut seyn.

Während diese Worte der älteren Tischgenossen Aufmerksamkeit ganz auf das Fischgericht hinüberlenkten, blinzelten die beiden jüngeren einander verstohlen an; denn keines wagte gradaus zu sehn. Sie war kein gewöhnliches hübsches Mädchen; dem gemeinen Sinne fiel ihre Schönheit wenig auf; allein ihre Formenbildung war rein und edel, ihr Wuchs und Verhältniß tadellos, ihr Ausdruck sanft und verständig. Was an den Mädchen gefällt, ist häufig nichts weiter, als jenes stumme Einverständniß, jene halbeingestandene Verwandtschaft der Neigungen, welche gefallsüchtige Frauen bald unfreiwillig an den Tag legen, bald, wo's ihnen paßt, wenigstens zu heucheln versuchen. Lockungen der Art, auf welche auch ländliche Buhlerinnen sich verstehn, waren bisher an Wilhelm beynahe unbemerkt vorübergegangen. Allein, diese stille, reine Schönheit ergriff ihn gleich einem Zauber. Es ist möglich, daß eine gewisse Ehrfurcht, welche das städtische Wesen, die streng abgemessene Sitte, das einfache, doch gut gewählte,

ſchön angelegte Hauskleid dem jungen Bauern, ihm unbewußt, einflößten, jenen Eindruck verſtärkte, das ſchöne Bild ihm gegenüber mehr in Vortheil ſetzte, in ſeinem Sinne es erhöhte. Den Anfang einer Leidenſchaft, wer hätte ihn je bey ſich, bey anderen recht beobachtet! Ein raſcher Blick, eine Wendung, ein weichbetontes Wort, ſoll, muß ſo häufig alle Schuld tragen. Doch, wo denn iſt der letzte Grund jener Stimmung, welche Aug und Ohr dem erſten Eindrucke geöffnet?

Unſäglich vermehrte des jungen Paares Verwirrung, daß auf dem Boden ihre Füße einander, wohin ſie ſich wenden mochten, doch immer wieder begegneten. Hielt das Mädchen die ihrigen zur Rechten, ſo mußte es dem Jüngling ſicherer dünken, die ſeinen nach der Linken an ſich zu ziehn, was denn unaufhörlich neue Berührungen verſchuldete. Jedes Mal erröthe-ten beyde bis unter die Augen, ans Eſſen ward dabey gar nicht gedacht, bis nach den üblichen

Ermunterungen des Gaſtes, der Vater Marie befragte, ob ſie krank ſey, ob das leidige Kochen ihr die Eſſluſt benommen habe. Dem jungen Burſchen war's angethan; er hatte den geſundeſten Appetit vom Markte heimgebracht, und nun zwängte er mühſam einige Biſſen herab, um nicht gegen die Höflichkeit zu fehlen.

Als man vom Eſſen aufgeſtanden war, ging Marie an den Nebentiſch, wo der Bauer ſeinen Einkauf noch unverpackt ausgelegt hatte. Sie beſah jedes Stück, fragte theilnehmend nach dem Preiſe und nahm zuletzt ein ſeidenes Tuch von buntem Gewebe leicht erröthend in die Hand. Es war ein Tuch, wie's auf dem Lande die Frauen zu tragen pflegen. Sie faltete es auf, beſah es, um ihre Verlegenheit zu bergen, ſehr genau. Endlich faßte ſie ſich ein Herz, ihn zu fragen, für wen es beſtimmt ſey.

Für meine Mutter, ſprach er und blickte dabey ziemlich albern zu Boden. Trägt denn,

fragte sie weiter, Eure Mutter noch immer so bunte Tücher? Auf dem Lande, entgegnete er, nimmt man's nicht so genau; die Mutter trägt sie noch viel bunter. Sie schien ihm zu glauben und bey seiner Antwort sich zu beruhigen. Wilhelm aber veränderte die Farbe ein Mal ums andere; denn er verstand ihre Frage besser vielleicht, als sie selbst. — Wenn ein Mädchen sich selbst ganz versteht, so fürchtet sie, zu hören, was sie wissen möchte.

Die beiden Alten waren indeß hinzugetreten. Der Hausvater bedauerte seinen Verwandten, daß er in so später Jahreszeit den weiten Weg, noch dazu an demselben Tage zwey Male, zurücklegen müsse. Ob dem nicht abzuhelfen sey? — Wilhelm sah bey den Worten auf; es schien ihm eine Gelegenheit sich darzubieten, die genossene Gastfreundschaft sogleich zu erwiedern. Unser Dorf, sprach er zu beiden gewendet, liegt nur eine Viertelstunde seitwärts von der Straße. Entschließt Euch mit mir zu gehn und in mei-

ner Eltern Hauſe zu übernachten. Wir haben viel Raum und ſchon mehr Leute bey uns beherbergt. Er beſchrieb darauf die Einrichtung des neugebauten Hauſes nicht ohne Ruhmredigkeit, pries die Lage ſeines Dorfes, welche den Städtern angenehm aufzufallen pflege und ſehr bekannt ſeyn müſſe, weil Sommers Viele des Weges kommen, auch wohl in der Gegend längere Zeit verweilen. Marie hörte dem jungen Manne aufmerkſam zu, gab auf jedes Wort acht, welches er ausſprach, auf jede Geberde und Handlung. Sie gewöhnte ſich allmählig an ſeine Gegenwart, oder ward hingeriſſen durch den Antheil, mit welchem ſie auf ihn hin ſah und hörte. Denn ſichtlich ward ſie geſpannter und lebhafter, ſo daß ſie zuletzt den Muth faßte, ihrem Vater fragend den Vorwurf zu machen, weßhalb er ſie nie in dieſe ſchöne Gegend geführt habe.

Der wandernde Uhrmacher fügte ſich bald und nicht unwillig in den Vorſchlag, bei Wil-

helms Eltern zu übernachten. Hingegen ward über einen künftigen Besuch der Familie nichts fest bestimmt. Den jungen Leuten machte die Zurückhaltung des umsichtigen Hausvaters einige Ungeduld. Doch beruhigte er sie durch die Erinnerung, daß zum Frühjahr noch weithin, also noch Zeit genug vorhanden sey, die Sache ernstlich zu überlegen. Ueberhaupt, sagte er, müssen Entschließungen, welche nicht auf der Stelle auszuführen sind, so weit, als möglich hinausgeschoben werden. Vorausbestimmungen sind Eingriffe in die Waltung Gottes. Die letzte Hindeutung ward mit einer gewissen Rührung und Feyer ausgesprochen, welche Eindruck machte und den übrigen den Mund verschloß.

Nunmehr kamen denn auch, die vorgerückte Jahreszeit, die Kürze der Tage, die langen Abende zur Sprache. Man beklagte die Landleute, weil sie in dieser Jahreszeit so mancher Unterhaltung entbehren, welche nur in den Städten zu finden und zu haben sey. Die

Landleute aber lachten und spotteten der Nichtigkeit des städtischen Lebens, welche sie des Vortheils beraube, nach beschwerlicher Tagesarbeit behaglich der Ruhe zu genießen, hiebei das Geschehene und Beschaffte in der Erinnerung zu überschauen, und auf den folgenden Tag vorauszudenken. Während dieser Reden hatten die beiden Reisenden ihre Einkäufe zusammengelegt und mit Hülfe Mariens so eingerichtet, daß sie bequem und gefahrlos fortzutragen waren. Es gemahnte sie der Gegenstand des Gespräches an den Aufbruch, den sie bereits über die rechte Zeit hinaus verzögert hatten.

Denn auf dem Wege überraschte sie die Nacht, noch ehe sie Wilhelms Dorf erreichten. Der Alte hatte schwer zu tragen und zu spät sich entschlossen, den Bitten Wilhelms nachgebend, seine Tracht mit dessen leichtem Gebinde zu vertauschen. War er gleich noch immer ein rüstiger Fußgänger, so hatte doch der Weg, den er morgens zurückgelegt und vornehmlich die

Last, welche er bis dahin getragen, auf die Länge ihn geschwächt und ermüdet. Er fühlte daher im Herzen, ohne sich's deutlich einzugestehn, daß Wilhelms gastfreundliches Erbieten für ihn mehr Werth hatte, als sich bestimmen ließ. Denn, was hätte ihm nicht alles begegnen können, ehe er spät nachts würde heimgekommen seyn? Unheimliche Bilder und düstere Ahndungen verwirrten sich in seiner Seele, als er im Dunkelen fortging und Wilhelm bei jedem bedenklichen Tritte ihn anrief, warnte, auf dem unbekannten Pfade ihn zurechtwies. So gelangten sie nach einer mühseligen Stunde in das Dorf und bald auch an das Haus; denn im Dunkelen zu gehen, wenn man des Weges nicht kundig ist, verdoppelt und vergrößert jegliche Hemmung und Mißlichkeit.

Seitdem es dunkel geworden, hatte die Mutter wiederholt das Schiebfensterchen geöffnet und den Kopf weit hinausgestreckt, wann im Dorfe die Hunde bellten. Der gute Sohn

pflegte nicht so lange in der Stadt zu verweilen, als heute, auch ohne Aufenthalt rasch heimzugehen, um die Ordnung des Hauses nicht zu stören. Der Willkomm, als er nun endlich anlangte, war deßhalb freudiger und herzlicher, denn je, und die Aufnahme des Gastes, den er mitgebracht, so freundlich und willig, daß es den alten Wanderer beynahe zu Thränen rührte. Er fühlte sich ungewöhnlich entkräftet und angegriffen, was ihn ernst und wehmüthig stimmte. Denen, welche nur mit großer Mühe und ausdauernder Anstrengung das Haus durch ihre Arbeit aufrecht erhalten, erscheinen die Vorboten des Alters furchtbar. — Allein in dem warmen Ofenwinkel, auf dem Lehnsessel des Hausvaters erholte er sich nach und nach; und später, als er das Abendbrodt der Familie mit ihr getheilt, fühlte er kaum noch die Nachwehen seines weiten Ganges. Diese unerwartete, rasche Verjüngung seiner Kräfte erfreute und hob ihn mehr, als er sich selbst eingestand, und gab seinem Geiste eine treffliche Stimmung.

Wilhelm erzählte nun den Eltern das Abentheuer seiner Bekanntschaft mit dem wandernden Uhrmacher; auch, daß er ihn eingeführt bei seinen Verwandten, und was bey diesen sich zugetragen hatte. Die Mutter, welcher seine Kürze nicht genügte, fragte darauf nach Vielem, worüber der Sohn nicht immer eine sie ganz befriedigende Auskunft zu ertheilen wußte. So kam's, daß sie zuletzt an den Uhrmacher sich wendete; und dieser ergriff schnell die Gelegenheit, von ihm wohlbekannten Dingen recht ausführlich zu erzählen.

Der Vetter, sagte er, ist ein Mann nach alter Art. Weil er von Landleuten abstammt, hegt er für sie noch immer eine große Vorliebe und sieht es gern, wenn solche Leute in seinem Hause versprechen, weßhalb ich Euren Sohn heute beredet habe, mit mir zu gehen. Er ist fleißig und ordentlich und hat sehr viel Geld, von welchem er selbst nur wenig verbraucht. Allein das Weib hilft ihm zehren, denn es

macht gern Staat, vornehmlich, wenn er's nicht sieht, wie bei den Kaffehgesellschaften, wohin sie stets allein geht, weil der Vetter nicht mag und will, daß sie Marien dahin mit ihr nimmt. Er sagt, es sey nur ein Zeitverderb; auch lernen die Mädchen bey solchen Zusammenkünften zu hassen und zu verläumden, und hören von Dingen, die sie besser nicht wüßten. Die Jugend, sagt er, müsse die Welt noch heiter ansehn; es sey nie zu spät, an den Menschen zu verzweifeln, wenn es denn seyn müsse. Wer stets auf faule Sachen hinblicke, werde zulept selbst faul. Die schlimmen Dinge sey'n ansteckend; man solle die Augen davon abwenden.

Wohlgesprochen, seufzte der alte Bauer; freilich wohl, meinte seine verträgliche Hausehre.

Der Vetter also, sprach der Uhrmacher, den Faden wieder aufnehmend, sieht auf's Wesentliche. Keine Schulden, Geld im Kasten und im Geschäfte Umschwung. Das Haus wohl

beſtellt, von Allem genug und Nichts im Ueberfluſſe. Geachtet ſeyn von den Nachbarn und Mitbürgern und im Unglücke bereit, ihnen beyzuſpringen, ohne freylich das eigene Haus zu verwirren, welches ſtets das erſte iſt und ſeyn ſoll. Die Frau Baſe aber ſieht mehr auf die Lappen, auf den Bettelſtaat, ſucht dem Manne daher zu entreiſſen, ſo Viel ſie nur kann, und macht heimlich Schulden für Band und Spitzen, welche der Vetter, wenn er's erfährt, ſogleich bezahlt, ohne Murren zwar, doch mit einem ſo ernſthaften Geſichte, daß es ihr Furcht macht und einiger Maßen ſie in den Schranken hält. Denn ginge es ganz nach ihrem Geſchmacke, ſo ſpielte ſie auf den Gaſſen die erſte Dame der Stadt. Die arme Frau iſt eines Krämers Tochter. Sie war leidlich hübſch, und daher vergaffte ſich der Vetter in das Mädchen, weil und als er noch jung war. Die Eltern aber, welche anfangs hoch hinausgewollt, gaben ſie damals gern her, weil es im Hauſe nicht recht geheuer war. Sie haben bald dar-

auf Bankerutt gemacht; Ihr wißt ja wohl, was das heißt? Nun hat sie in der Stadt umher die große Menge vornehmer Verwandten, bei welchen sie den Kaffeh trinkt, und welche es gerne sehn, wenn sie geputzt erscheint und den Handwerksstand mit Sammet und Seide zudeckt. Der Vetter sieht ihr daher aus Mitleid schon Einiges nach; nur will er nicht, daß sie die Tochter mit sich dahinschleppe. Denn Eins im Hause will er für sich behalten und hat darin ganz recht. Da muß sie den Kaufmann so, und den Rathschreiber so, und Doctor und Apotheker besuchen; und ein Mal im Jahre sogar den bedeutenden Mann, das Rathsmitglied, von dem man sagt, daß er die übrigen nur so in die Tasche stecke. Ihr wißt, wie's zugeht in den Collegien; der Kluge denkt für den Dümmeren, der Fleißige müht sich für den Faulen, und der Glückliche lacht über sie alle miteinander.

Allein mein Augapfel ist in dem Hause

das Mädchen, die Marie. Was sie erübrigen kann, theilt sie aus. Meine Kinder kleidet sie beynahe ganz aus ihrem Taschengelde und ab und zu hilft sie wohl auch mir selbst aus, wenn die Jahreszeit schlecht und wenig zu verdienen ist. Die Mutter bekümmert sich um Nichts. Marie sorgt für Küche und Keller und Wäsche, näht und flickt und spinnt, und hält auch die Mägde zur Arbeit. Deßhalb ist Alles, was man in diesem Hause sieht und genießt, stets vom Besten in seiner Art; denn die Mutter versteht davon Nichts und bekümmert sich auch um Nichts. Droben, eine Treppe hoch, bewohnt sie ein Erkerzimmer; da sitzt sie den langen Tag und sieht den Leuten zu, wie sie vorübergehn, und hascht Etwas auf, was sie Nachmittags bei'm Kaffeh erzählen kann. Da bringen ihr Morgens die Putzmacherin und der Friseur die Stadtneuigkeiten. Wüchse ihr der Bart, könnte sie vom Meister Barbier noch Einiges mehr sich erzählen lassen.

Die Alten, welche dem Gerede bisher aufmerksam zugehört, lachten über den muthwilligen Ausgang und standen auf, um zur Ruhe zu gehn. Wilhelm nahm ein Licht, dem Gaste in seine Kammer zu helfen. An der Treppe aber zog er die alte Stalllaterne hervor und nahm sie mit hinauf in das Gastzimmer. Der Uhrmacher hatte unterwegs sich entgleiten lassen, daß er auf dem Lande umher wohl auch den Glaser mache, und Wilhelm dabey sogleich an seine Leuchte gedacht. Als sie nun zur Stelle waren, brachte der Bauer das mißliche Geräth, es einige Male in der Hand herumdrehend, dem Lichte nahe, blickte dabey dem kunsterfahrenen Freunde scharf in's Gesicht, und fragte ihn zugleich, ob er wohl glaube, daß man das Ding noch ein Mal werde dauerhaft ausbessern können.

Und weßhalb denn nicht? erwiederte der Uhrmacher, ihm die Laterne aus der Hand nehmend. Der Fehler liegt allein an den Gläsern,

welche zu klein geschnitten sind. Das Metall aber ist noch so gesund, als an dem Tage, da man das Ding zuerst hat machen lassen. Wie doch alle die alten Sachen so derb und dicht angelegt sind! Heut zu Tage spart und knackt man wo möglich sogar an dem, was noch gar nicht vorhanden ist. Das ist Messing und kein Blech; eines Messerrückens dick ist das Metall, sag' ich Euch, denn ich fühle es am Gewicht. Habt Ihr nicht etwa ein wenig altes Glas zur Hand? Den Demant führe ich stets in der Tasche und der Tisch ist schön eben, daß ich's gut werde auflegen können.

Wilhelm hatte auf diesen Fall im Voraus gesorgt, weßhalb der Alte nun ungesäumt die Hand an's Werk legte. Der Jüngling sah mit Antheil ihm zu; denn Sicherheit des Handgriffes erfreute ihn auch bei solchen Arbeiten, welche er selbst nicht verstand. In nicht langer Zeit war die Laterne ringsum verdichtet. Der Alte zündete darauf die Kerze an, steckte

sie fest, schloß das Thürchen und versuchte nun, ob die Fenster noch Luft zulassen. Allein das Licht blieb unbeweglich, ohne zu wallen, noch zu flackern. Beruhigt und dankbar wiegte der Jüngling sein altes Stallgeräthe hin und wieder, und verließ den alten Tausendkünstler unter gegenseitigen Anwünschungen einer guten und ruhigen Nacht.

Am folgenden Morgen ward das Probestück der Geschicklichkeit des Gastes dem Hausvater sogleich vorgezeigt. Es war für ihn ein Triumph. Siehst Du jetzt, mein Sohn, sprach er, daß ich wohl wußte, weßhalb mir die alte lieber war, als die neue, welche Du kaufen wolltest? Glaube mir von nun an, daß alte Sachen immer besser sind, als neue. Von jenen wissen wir, wie lange sie gehalten haben, von diesen aber nicht, wie lange sie halten werden. Ich habe das alte Ding noch von meinem Vater geerbt. Und hätte ich nicht, ehe Du groß

wurdest, die vielen Jahre einen Knecht halten müssen, so möchte sie noch ganz in dem Stande seyn, in welchem sie war, als ich sie erbte. Du weißt mit den Sachen umzugehen; allein solch ein fremder Kerl behandelt das eine, wie das andere, und wirft die Laterne so hart zu Boden, als Rechen und Hacke.

In dem Gefühle, dem Hause genützt zu haben, machte der Uhrmacher nunmehr gestärkt und heiter sich auf den Heimweg. Während er auf schon bekannter Straße, ohne viel sich umzusehen, rasch voranging, schwebten die guten Menschen, welche er eben verlassen hatte, noch immer ihm vor, als wären sie gegenwärtig. Der schöne, franke und doch besinnliche Jüngling war ihm lieb geworden; auch meinte er, daß mit den Alten recht wohl auszukommen sey. Bei dem Bauern aber ging jeder, nachdem der Gast sich entfernt hatte, still und besonnen an die Arbeit des Tages. Es war vor abends von ihm in der Familie nicht mehr die Rede.

Indeß ging der Herbst zu Ende; in der Stadt wie auf dem Lande änderte der Winter nicht Viel in der gewohnten Lebensweise. Marie war unabläſſig im Hauſe beſchäftigt; es findet ſich täglich Etwas, pflegte ſie zu ſagen, wenn man von ihrer Arbeit ſie abmahnte, und wenn ich's liegen ließe, würde es zuletzt mir über den Kopf wachſen. Indem ich ſo mit der Zeit fortgehe, unterhalte ich mich recht angenehm und arbeite dabey nie mehr, als jedes Mal mir gefällt. Wilhelms Art war der ihrigen nicht unähnlich. In des Vaters Wirthſchaft, welche er leitete, ward Jegliches ohne Uebereilung, mit Ruhe und Beſonnenheit vorgenommen, weil Alles zur rechten Zeit geſchah, keine Arbeit ſich auf die andere drängte. Gewiß fanden beyde ein großes Glück in dem täglichen Umlaufe gewohnter Beſchäftigungen, in dem Gefühle, den beiden Hausweſen, welchen ſie vorſtanden, eine gewiſſe kunſtähnliche Folge ertheilt zu haben. Allein gerade dieſe behagliche, ruhige Stimmung iſt mehr als jegliche andere das Element, in

welchem ein angenehmer Eindruck, eine schnell gefaßte gute Meinung zu einer lebhaften Neigung heranwächst; vorausgesetzt, daß man versäumt habe, dem Uebel zeitig Einhalt zu thun. Täglich hatte Wilhelm der lieben Städterin gedacht, ohne freylich jemals zu dem reichen und vornehmen Kinde seine Wünsche zu erheben. Es war eine stille, an Ehrfurcht grenzende Zuneigung, die seinige; doch seitdem er sie gefaßt, schienen die schmuckesten Dirnen seines Dorfes, die einen ihm zu grob und derb, die anderen zu frey und ausgelassen, keine so ganz ohne Fehl. Und wenn Marie bisweilen des Jünglings sich erinnerte, glaubte sie nur gerecht zu seyn, indem sie ihm zugestand, daß er ein wohlgebildeter Mensch sey und ein edles freyes Betragen habe. Es fehlte nicht an Bewerbern um die Hand des schönen und, wie man sagte, auch steinreichen Mädchens. Doch, seitdem sie den jungen Landmann gesehen und beynahe unbewußt ihre städtischen Bewunderer täglich mit ihm verglich, erschien deren ganzes Wesen ihr

so leer und nichtig, deren Gehaben und Bezeigen so gezwungen linkisch und hölzern, daß sie aufhörten ihr gleichgültig zu seyn, ihr nun ernstlich mißfällig und lästig wurden.

Seit jenem Herbsttage war der Landmann nicht mehr zur Stadt gekommen. Es hatte nicht an Veranlassungen gefehlt; doch fühlte er jedes Mal eine verborgene Scheu, deren Grund er sich verschwieg, ja nicht einmal das Verlangen fühlte, ihn zu erforschen. Seine Mutter schien Mariens häufiger zu gedenken, weil sie oft von ihr sprach, ihr bisweilen ländliche Geschenke sandte und dabey wiederholt sie erinnern ließ, wie schön es draußen sey, wann die Fruchtbäume blühn und der Wald ausgrünt. Es ward bey solchen Grüßen und Einladungen nicht ab, nicht zu gesagt; weßhalb die Alte die Hoffnung festhielt und wöchentlich mindestens ein Mal hinaufstieg, an den Gastzimmern zu bessern und zu putzen, deren schöne Einrichtung ihr nun erst einen angemessenen Zweck zu

haben schien. Denn bisher war kein Gast darin abgetreten, welcher nicht gern auch mit geringerem Hausrath sich würde begnügt haben. Wilhelm schüttelte den Kopf, wenn er seiner Alten bisweilen zusah, wie unverdrossen emsig sie das dreymal Geordnete von neuem umordnete, den Staub abwischte, den sie dabey aufgeregt. Das städtische Wesen hatte auf ihn grossen Eindruck gemacht, ihm eine gewisse Ehrfurcht einzuflößt; er zweifelte daher, daß so reiche und angesehene Leute sich herablassen werden, die Gastfreundschaft eines Bauern in Anspruch zu nehmen.

Allein, eben weil die Mutter aus Unkenntniß der Umstände und Verhältnisse nicht seitwärts, sondern gradaus blickte, hatte sie für dieses Mal richtiger und weiter gesehen. Denn, als Wilhelm endlich einmal an einem schönen Apriltage in die Stadt ging, nicht aus eigner Lust und Wahl, sondern, weil die Mutter ihn antrieb; da ward, auf erneute Anfrage, von

seinem städtischen Gastfreunde ihm fest zugesagt, daß er in dem nahen Mayen in Mariens Begleitung auf zwei Tage bei dem Bauern absteigen werde, um der Frühlingslust und schönen Gegend in aller Muße zu genießen. In Erwiederung der vielen und erwünschten Geschenke, welche die alte Bäuerin im Verlaufe des Winters in die Stadt gesandt, ward nunmehr, da Wilhelm mit dem Wagen gekommen war, von allen den mancherley Dingen, welche der Handel den Städten aus der Fremde zuführt, ein schweres Gebinde ihm auf den Weg gegeben. Es war darin, was nur des Menschen Herz erfreut; theils um damit den Alten ein Vergnügen zu machen, theils auch, um zu verhindern, daß sie für die Bewirthung der Städter sich unnütz in Kosten bringen. Denn man kauft, was man nicht täglich bedarf, stets theurer, als sich's gehört, auch meist von schlechterer Art und Beschaffenheit. Ueberhaupt schien der städtische Freund den jungen Landmann mit vieler Achtung zu behandeln. Auch legte er von sei-

nem Thun und Laſſen ſo viel genaue Kunde an den Tag, daß es ſogar dem argloſen Jüngling auffiel. Marie kam gar nicht zum Vorſchein. Wilhelm wagte nicht, zu fragen, ob ſie im Hauſe ſey oder abweſend, geſund oder krank, behielt indeß die Thüre ſo unverwandt im Auge, daß, wer Acht gab, wohl errieth, nach wem er ausſah.

Der launiſche April ging vorüber, ſchneller und doch minder ſchnell, als der Winter mit ſeinen langen Nächten und trüben Tagen. Für Wilhelm gab es viel beſchwerliche, Zeit kürzende Arbeit; denn nie ruhte ihm der Pflug; die Sommerſaat war zu beſtellen und ſchon vor Ende des Mondes davon der größere Theil in die Erde zu bringen. Allein, wenn er Abends ermüdet im Ofenwinkel ſich hinwarf und, bis das Nachteſſen aufgetragen war, zu ſchlummern ſchien; ſo ſchlief er doch nicht, zählte er nur für ſich die Tage, welche bis zur Ankunft der Städter noch übrig waren; oder auch überdachte

er, wohin er Marien führen wolle, welche Plätze und Stellen ihr mehr, ihr weniger gefallen werden; denn schön, oder anmuthig war's in der Gegend überall und daher die Wahl nicht leicht. Dann trat ihm der Augenblick ihrer Ankunft vor den Sinn, das rasche Anfahren des Wagens, die Unruhe, der Lärmen im Hause, wenn Alle herbeylaufen. Er hatte Marien bis dahin nie berührt, und es überlief ihn warm, wenn er dachte, wie er sie doch aus dem Wagen heben und in den Armen werde halten müssen. In solchen Träumen überraschte ihn mehr als ein Mal der Ruf seiner Alten, zu Tische zu kommen und nachher recht auszuschlafen. Alles zu seiner Zeit, war der Wahlspruch seines Vaters.

Wann er abends nach dem Essen in seiner Kammer sich hingestreckt, nahm es, nach der schweren Tagesarbeit, freylich mit diesen Gaukeleyen ein schnelles Ende. Denn er schlief jetzt so fest und sanft, als zuvor. Nicht so Marie,

deren ebenmäßige Beschäftigungen auch mit ge
theilter Aufmerksamkeit immer noch ihren Weg
gingen und zu beseitigen waren. Unaufhörlich
dachte sie den langen Tag hindurch und oft selbst
nachts an den nahen Ausflug auf's Land. Hatt
sie doch im Hause und selbst für das Bedürfni
der Reise so vielerley vorauszusorgen, daß es
ihr, der redlichen Wirthschafterin, pflichtmäßig
oblag, die Sache recht ernstlich in Ueberlegun
zu nehmen.

Die ältesten Leute erinnerten sich keines gleic
milden und heiteren Frühlings. Schon im Apr
begann der Wald an den sonnigen Gehänge
auszugrünen; nur die umsichtig zögernde Eich
hielt sich noch immer zurück, weil sie die späte
Fröste scheut und fürchtet.

Wilhelm, so emsig er war, so eifrig er sein
Arbeit betrieb, um für den nahen Festbesu
freye Tage zu gewinnen, blickte dennoch oft vo

Pfluge auf, gegen den Wald hin, welcher mit jeder Stunde mehr sich zu verdichten schien. Wie meist, so eilte auch jezt die Frühbuche den übrigen Bäumen weit voraus; sie hatte bereits laubreiche Zweige getrieben, sich durchaus bekleidet, als ihre Nachbarn, die Birke und Esche, mit ihrer Blüthe noch lange nicht zu Ende waren. Der fleißige Ackersmann hatte nie zuvor dem Regen und Drängen der Jahreszeit so große Lust abgewonnen. Während er so den Athem der Natur in vollen Zügen einsog, einer geheimnißvollen, nie so tief gefühlten Sympathie ganz sich hingab, blickte Marie über den hohen Giebeln der Nachbarhäuser nach dem kleinen Endchen Himmel und entsezte sich vor jedem leichten Gewölke, welches daran vorüber ging. Allein das Wetter blieb sich gleich und es trat nichts dem kleinen Ausfluge entgegen, welcher der Städterin schon eine Reise zu seyn dünkte. Der Morgen der Abfahrt war der heiterste; kein Wölkchen am Himmel; und vor der aufsteigenden Sonne zerschmolz der leichte Re-

belschleyer, welcher am frühen Morgen noc
Aenderung zu drohen schien.

Wer nie Jahr und Tag in einer größere
Stadt, ohne je sie zu verlassen, ruhig zugebracht
faßt und erklärt sich auf keine Weise die Stärk
und Tiefe des Entzückens, welches jenseit de
noch bekannten geschmückteren Umkreises di
Städter beim Anblicke des offenen Landes zu
ergreifen pflegt. Gewiß sah Marie auf di
weite Flur, deren blühende, grünende oder frisch
beackerte Breiten mit so stillem, behaglichen
Vergnügen, daß sie in den Augen ihres Vater
mehr Uebereinstimmung mit den Wünschen und
Hoffnungen der Landleute an den Tag legte
als man dem Stadtkinde wohl hätte zutrauen
sollen. Ihm selbst war das Land nie ganz
fremd geworden, waren Empfindungen dieser
Art sehr verständlich. Es machte ihm daher
Freude, seine Tochter anzuhören, welche über so
viele neue Gegenstände, als an diesem schönen
Morgen ihr sich darboten, mit ungleich mehr

Beredsamkeit sich ausdrückte, als er bis dahin jemals an ihr wahrgenommen hatte. Wie sie nur dazu kommen mag, dachte er bey sich, in den ländlichen Beschäftigungen jenes schöne Bündniß mit der Natur, mit deren Jahreszeiten, Trieb und Lebenskräften, so ganz richtig zu verstehen und den frommen Sinn, die Ergebenheit in einen höheren Willen, welcher so häufig die sichersten Berechnungen und besten Hoffnungen zerstört? Er war geneigt, Mariens Theilnahme an ländlichen Verhältnissen als ein Erbgut anzusehn; bisweilen doch erhob sich in seiner Seele ein leiser Zweifel, ob nicht ein wenig von jener Art Sympathie im Spiele sey, deren Gewalt über weibliche Seelen ihm nicht unbekannt war.

Die Straße verließ nunmehr auf halbem Wege die schön angebaute Ebene und wendete durch ein munteres Hügelland sich den Bergen zu. Liebliche Wiesengründe schmiegten sich an jählinge, wild bewachsene Abhänge; in den Thal-

engen lagen wohl umpflanzte Mühlenwerke; tiefer landeinwärts zeigte sich nun auch das Dorf, in welchem die Eltern Wilhelms ihr Haus und Gut hatten. Es lag an einem rasch und wild vorbeyströmenden Bergwasser; gegenüber ein steiler, mit Obstbäumen besetzter Hang; doch an der Seite des Dorfes eine sanft aufsteigende Flur, welche bis zum nahen Mittelgebürge sich ausdehnte.

Der Weg führte einige Minuten lang am Bache hin, unter hohen Pappelweiden, den Schutzwehren des Anbau's gegen die wilden Launen des Bergwassers. Zur rechten ward er anmuthig begrenzt durch die Obstgärten und Hauswiesen des nahen Dorfes, in welches sie nun endlich auf einer schlecht unterhaltenen und schmutzigen Straße einfuhren. Die gedrängten, nicht immer gut gehaltenen Wohnhäuser und Wirthschaftsgebäude zu beiden Seiten der Straße stimmten Mariens Erwartungen nicht wenig herab. Indeß kamen die Ri-

senden bald wiederum in das Freye hinaus, wo der Hof des großen Bauern, so nannte man ihn, beynahe abgesondert von den übrigen und halb im Freyen auf einer linden Anhöhe angelegt war. Die Wahl des Alten, welcher seit langer Zeit ein großes Stück seines Feldes für diesen Ausbau bestimmt und in den guten Jahren Geld gesammelt hatte, um sein wohlüberlegtes Vorhaben gemächlich und gefahrlos ausführen zu können.

Es ist stets erfreulich, seine Freunde in guten und besseren Umständen anzutreffen, als man sie zu finden erwartet. Doch hatte die tiefe Befriedigung, mit welcher Marie auf den neugebauten, frischen und reinlichen, auch bereits schön umwachsenen Hof blickte, neben jenen allgemeineren auch einen anderen ihr ganz eigenen Grund. Denn es schien ihr nunmehr der Abstand ihrer Lebensverhältnisse von jenen ihres ländlichen Freundes schon lange nicht so groß, als zuvor. So ganz frey von städtischen

Meinungen war sie doch nicht, und hätte es nicht seyn können, da sie nie die Stadt verlassen und von Jugend auf geringschätzig vom Lande hatte reden hören. Weßhalb aber sie's erfreute, zu sehn, daß es so war, verschwieg sie sich selbst, oder gestand sich's nicht ein; obwohl es seinen Grund hatte, der nun bald an den Tag kommen sollte.

Freudig wurden die vornehmen Gäste von Wilhelm schon an der Einfahrt des Hofes, von den Alten an der Schwelle des Hauses empfangen. Wilhelm hob zuerst den Vater, dann auch Marien aus dem Wagen. Es ward ihm dabey warm um's Herz; denn es hatte das Mädchen daheim nie so frey und wohlgemuth ausgesehen, als heute nach rascher Fahrt in frischer Luft. Der Ausdruck ihres Gesichtes war der anmuthigste und heiterste der Welt; sie war nicht mehr verlegen und, wenn er zum Gruße sie herzlich umarmt hätte, wie's ihm so nahe lag, so würde sie gewiß nicht die Spröde gemacht, noch gezürnt haben.

Ein Theil des Tages verging unter den Bemühungen der Hausmutter, ihre Gäste wohl einzurichten und zu bewirthen; erst am Spätnachmittage, als sie selbst einige Ermüdung zu fühlen begann, oder schon genug gesorgt und gethan zu haben meinte, kam sie doch in so weit zur Ruhe, daß sie im Wohnzimmer sich niederließ, leise auf dem Tische trommelnd, oder unbemerkt ein Stäubchen wegwischend, den beiden Vätern mit halbem Ohre zuhorchte. Diese verkosteten eben mit einander den letzten guten Jahrgang; denn es besaß der reiche Bauer abwärts im Lande eine treffliche Weinlage, so viel, oder wenig mehr, als er selbst in seiner Wirthschaft verbrauchte. Es kam nun die Rede auf den Ort, an dem er gewachsen, und die Umstände, unter welchen der Bauer dieses Grundstück geerbt hatte. Ein Wort gab das andere, so daß zuletzt der Alte auf seine Jugend kam und erzählte, an welchen verschiedenen Stellen und wie lange er als Bauknecht gedient habe. Sein vieles Gut kam meist

von der Frauen her; denn vom Hause hatte er, als jüngerer Sohn, nur den Pflichttheil, und darüber, was er im Dienste sich ersparen können. So wanderte er nun im Geiste von Dorf zu Dorf, bis er dahin gelangte, wo er zuletzt und die längste Zeit gedient hatte. Da fand es sich unerwartet, daß es dasselbe Haus und Gut sey, auf welchem der Uhrmacher jung geworden und aufgewachsen war.

Dem alten Bauern ward es nun mit einem Male erinnerlich, daß er den Städter schon als Knaben gesehn; auch die Begebenheit seiner frühen Entlassung aus dem väterlichen Hause stieg wiederum in seinem Gedächtniß auf, was Alles beide in eine sehr weiche Stimmung versetzte. — Nach langer Zeit unerwartet mit alten Bekannten zusammenzutreffen, hat Etwas rührendes, wohl selbst feyerliches und ernstes. Das in der Mitte liegende Leben, wie hat es meist die herzlichen Neigungen, die reinen und edlen Wünsche der Jugendtage so

ganz ausgelöscht! — Wie viele denn unter den Sterblichen dürfen sich rühmen, die Aufgabe ihres Lebens nicht verträumt, ihre besten Empfindungen und Kräfte nicht verschleudert zu haben? Man bringt von einem Tage zum anderen die Zeit hin, freut sich abends des aufgeriebenen, des vernichteten Tages und erschrickt vor der Leere seines Daseyns meist nicht früher, als wenn es zu spät ist, nach längeren Zeitabständen, nach schon verzehrter Lebenskraft.

Die beiden Alten waren nunmehr im Zuge. Wilhelm aber, der seinen Vater kannte und wußte, daß er so bald nicht aufhören dürfe, von vergangenen Dingen fort zu erzählen, glaubte ernstlich, Marien nur dessen Schwäche verbergen zu wollen, als er jetzt dem Mädchen vorschlug, mit ihm längs des Baches umherzuschlendern und ein wenig hinauszusehen in die Gegend und muntere Jahreszeit. Um nicht zu stören, verließen sie das Zimmer ganz leise und wurden in der That gar nicht vermißt.

Hand in Hand, denn Sprödigkeit ist der Unschuld fremd, gingen sie fort durch den Baumgarten in das Feld und den Fußsteg abwärts gegen den Bach hin. Der Tag war für die frühe Jahreszeit sehr heiß gewesen; doch stand die Sonne nicht mehr hoch, als sie hinausgingen. Es überzog ein zarter abendlicher Flor die dunklen Schatten des ferneren Waldes; und selbst hier unten im noch offneren, sonnigeren Lande drängte unsichtbar der wiederaufsteigende Frühlingsduft sich dem Gefühle als Frische und erwünschte Kühlung auf. Bisweilen warf Marie, im Gehen anhaltend, auf die reizende Umgebung einen zerstreuten Blick, doch fiel er stets zurück auf ihren Führer, welcher sie unverwandt in den Augen behielt. Sie hatten, glaubten sie beide, einander Viel zu sagen. Und dennoch ward die Stille um sie her viel häufiger von den vorüber schwirrenden Singvögeln unterbrochen, als durch den Laut ihrer eigenen Stimmen. Endlich meinte Wilhelm, der Mariens Hand noch immer festhielt, es

werde ruhend bequemer sich plaudern lassen, und führte das Mädchen zu einigen am Bache umgehauenen Pappeln, welche bei schöner Aussicht einen nicht unbequemen Sitz gewährten.

Sie saßen dort lange Zeit, ohne zu reden. Marie, sagte endlich der junge Mensch, dem die Stille Grauen und seine Schweigsamkeit Beschämung zu machen anfing, Marie, sagte er, und kam nicht weiter. In seiner Herzensangst traten ihm bittere Thränen in die blanken Augen. Sie drückten einander die Hände und weinten dabei alle beide, ohne recht deutlich zu wissen, weßhalb und zu welchem Ende.

Thränen sollen das Herze erleichtern und die Zunge lösen; gewiß begann der schüchterne Freywerber bald, nachdem er durch jene Albernheiten sich Luft gemacht, schon um Einiges herzhafter: Marie, wenn Sie nicht aus der Stadt und so reich und vornehm wären, so wüßte ich wohl —. Sie blickte erröthend zu Boden. Der

Sache nach hatte sie bereits seine Wünsche verstanden.

Marie, begann er wiederum etwas weinerlicher, liebe Marie, würden Sie, wenn es anginge, würden Sie mich nehmen? — Er hatte ihre Hand nie losgelassen und drückte sie in dem Augenblicke mit Kraft. Sie antwortete noch immer mit keiner Sylbe, erwiederte aber den Druck seiner Hand und vergoß zugleich einen Strom von Thränen, welcher dem Jüngling in seiner stummen Beredsamkeit Alles eingestand, was sie fühlte und fürchtete. Denn erst jetzt trat die sinnlose und störrische Hoffarth ihrer Mutter, über welche hinauszusehn sie sich gewöhnt hatte, dem armen Kinde schnell als ein unübersteigliches Hinderniß entgegen. Zu spät erkannte sie, daß sie in Gefühle und Wünsche sich verstrickt hatte, deren Sinn ihr nun erst ganz aufging. Daß sie über sich selbst schon alle Macht verloren, fühlte sie, als Wilhelm sie mit Heftigkeit umfaßte und widerstandlos

sie an sein Herz drückte. Die Verwirrung des armen Jünglings benahm ihm alle Besinnung. Lebhaft und deutlich sah und fühlte er sich geliebt; doch in sein Entzücken warf eine dunkle Anschauung dessen, was seinen Wünschen entgegenstand, ein tief schmerzliches, bitteres Beygefühl.

Auf dem Rückwege beachtete von den Vorbeygehenden Niemand, daß sie geweint hatten und noch immer dem Weinen nahe waren; allein auch zu Hause blieb ihre Bewegung fast ganz unbemerkt. Das lebhafte Gespräch im Wohnzimmer war, seitdem sie's verlassen hatten, nicht einen Augenblick unterbrochen worden. Keiner fragte, wohin sie gegangen, was sie so lange gemacht haben. Nur der Vater Mariens warf einen schnellen, doch forschenden Blick auf sie, ließ sie jedoch sogleich wiederum aus den Augen. Im Gespräche hatte es sich aufgeklärt, daß Wilhelms Vater in sehr entferntem Grade mit dem Städter verwandt sey. Die Alten

waren einander daher in der kurzen Zeit um Vieles näher gekommen. Eine gewisse Fremdigkeit und Ehrerbietung, welche der Bauer, aus Achtung vor dem städtischen Reichthum und Einfluß, bis dahin noch nicht hatte ablegen können, war nunmehr in das Gefühl verwandter Stellung und in eine herzliche Vertraulichkeit übergegangen. Scherzhaft riefen sie sich abwechselnd einmal, Herr Vetter! und wenn die Befangenheit der jungen Leute ihnen gestattet hätte, ihre Väter zu beobachten, so dürften sie besseren Muth und mehr Hoffnung gefaßt haben.

Nach Art der Mädchen, hatte Marie seit diesen Stunden ihre frühere, so schön ihr anstehende Bedachtlosigkeit ganz eingebüßt. Sie war zum Bewußtseyn ihrer Leidenschaft gelangt, vermied daher am folgenden Tage, mit dem Jüngling auf lange Zeit allein zu seyn. Den ganzen Morgen lang machte sie mit der Alten sich zu thun, stand ihr bey allen Beschäftigungen zur Seite, welche ländlichen Hausfrauen oblie-

gen, und verglich wiederholt deren Mannichfaltigkeit und ernſtlichen Zweck mit der Nichtigkeit ihrer ſtädtiſchen Tagesarbeit. Wie ſo manches, ſagte ſie der Hausmutter, wird bey uns in der Stadt mit einer Wichtigkeit betrieben, als könne die Welt nicht anders beſtehen, was doch genau genommen zu gar nichts führt. Da putzen wir an den Häuſern und Zimmern und nähen die Kleider dreymal um, auf daß ſie wieder modig werden. Und damit hat's ein Weſen, als wäre es die Wichtigkeit ſelbſt. Und, genau genommen, ſind es doch nur Arbeiten, wie ſie die Weiber im Tollhauſe machen; zum Verwundern künſtlich, und dennoch ihr Zweck nur eine Albernheit, eine bloße Grille. Dagegen iſt Alles, was ihr thut und vornehmt, ganz unumgänglich und durchaus nothwendig. Ernähret ihr nicht uns Städter, oder doch euch ſelbſt mit eueren ärmeren Nachbarn? Spinnet und ſtrickt und webt ihr nicht, um damit euch ſelbſt und andere gegen die Kälte zu ſchützen, reinlich und geſund zu erhalten. Dabey ergötzt es mich,

daß ihr die vielen Thiere um euch habt, die so verständig und bekannt euch anblicken, und jedes Wort verstehen, das man ihnen sagt. Sogar der Hund, sogar die Katze ist hier ganz anders, als in der Stadt. Bey uns, wo sie stets müssig gehen, recken sie sich, gähnen und schlafen, oder sitzen am Fenster und vor den Thüren, die Vorübergehenden sich anzusehn. Hingegen scheinen hier sogar diese armen Thiere jedes seine Pflicht und Bestimmung zu haben. Der Hofhund verläßt weder bey Tage noch bey Nacht seine Stelle. Der kleine aber, den ihr im Hause haltet, glaubt Euch erklären, melden, ankündigen zu müssen, was ihm vom Hofe her zugerufen wird. Gestern hielt ich ihn auf dem Schooße und gab Acht auf ihn, wenn draußen der große Hund bellte oder murrte. Auf gewisse abgebrochene Laute gab er nur Acht, denn er richtete dabey die Ohren auf. Es schien mir darin der Sinn von, aufgepaßt! zu liegen. Auf andere murrte er für sich hin; das sagte, denke ich, es nähert sich Etwas fernes, noch zweifel-

haftes. Auf eine dritte Art sehr entschiedenen Bellens gab er indeß jedesmal laut Antwort. Ein Mal sah ich dabey zum Fenster hinaus, und hörte einen Menschen nahe vorbeygehen.

Die Alte sah dem schönen Kinde freundlich in's Gesicht, und hörte ihr behaglich zu. Was Ihr so schnell Euch zurechtgefunden habt, sagte sie, als wäret Ihr alle Tage auf dem Lande gewesen. Man sollte denken, wenn man Euch die Arbeit mitmachen sieht, Ihr habet sie von frühauf gelernt. Wäret Ihr nicht aus der Stadt und für Etwas anderes bestimmt, setzte sie hinzu, so wüßte ich wohl, daß ich keine bessere Schwiegertochter in meinem Leben finden und haben würde, als Euch; Ihr liebes Kind. Marie ward bey den Worten feuerroth. Die Alte bemerkte es, ohne zu verstehen, weßhalb. Ey, sagte sie, werdet nicht böse, es war so schlimm nicht gemeint. Hier auf dem Lande gilt ein solcher Scherz für erlaubt; in der Stadt freylich, da geht Alles auf Stelzen, höre ich

ſagen; denn ich bin nur ein Mal hineingekommen. Es iſt darin Alles prächtig, doch ſo eng und beſchloſſen, daß ich dort auch nicht begraben ſeyn möchte.

Während Marie mit der Alten ſchaffte und plauderte, begleitete Wilhelm den ſtädtiſchen Gaſt auf einem Gange durch die Felder und Wieſen ſeines Vaters. Ein Ueberreſt ihm angeborener Theilnahme an ländlichen Angelegenheiten, oder Luſt und Freude an Allem, was den Wohlſtand ſeiner Gaſtfreunde ausmachte, hatte ſchon früh Morgens den Uhrmacher hinausgelockt vor den Ackerhof, die naheliegenden Felder ſich anzuſehen. Nach dem Frühſtück aber forderte er den jungen Bauern auf, ihm in der weiten Flur jegliches Stück zu zeigen, welches zur Wirthſchaft gehöre; ging darauf mit ihm an allen Breiten hin, fragte viel nach der Art der Beſtellung, dem Fruchtwechſel, dem Ertrage, der Beſteuerung und anderem mehr. Wilhelm betrieb die Wirthſchaft nach den Ueber-

lieferungen seines Dorfes; er hatte es nie versucht, für sein Thun und Lassen Grund und Regel aufzufinden. Er kam daher anfangs in einige Verlegenheit, fand sich indeß sehr bald in seine Aufgabe, so daß ihm gelang, den Städter allgemeinhin zufrieden zu stellen. Als darauf Alle wiederum zusammentrafen, sah man's den jungen Leuten wohl an, daß sie mit ihrem Tage zufrieden waren. Auch wurde bei Tische Wilhelms wirthschaftliche Einsicht mit Mariens Anstelligkeit zu ländlichen Geschäften eines um's andere gerühmt und gepriesen.

Nachmittags, nicht lange vor der Abfahrt, machte der Städter unerwartet ein sehr feyerliches Gesicht und sagte, von seinem Stuhle sich aufrichtend, daß er ihnen allen, auch Marien, gemeinschaftlich Etwas zu eröffnen habe.

Ein Geldgeschäft, hub er an, zwingt mich in einigen Tagen eine weite Reise anzutreten. Noch weiß ich nicht, wie schnell ich damit zu

Ende kommen, noch wann ich wiederum heimkehren werde. An dieser Sache ist an sich selbst Nichts außerordentliches; doch macht mir das Eine viel Kummer und Sorge, daß ich meine Tochter allein bei meiner Frau lassen soll, welche so Manches ganz anders ansieht, als ich. Gern nähme ich daher Marie mit auf die Reise; doch würde es die Kosten mehren und zu manchem Gerede Veranlassung geben. Ich muß sie also zu Hause lassen. Sollte ihr aber dort in der Zeit meiner Abwesenheit von der Mutter übel begegnet, das heißt, ihr zugemuthet werden, was gegen des Mädchens Neigung, und schon daher gegen meinen Willen seyn würde; so bitte ich Euch, lieber Vetter und gute Muhme, Marien auf so lange zu Euch zu nehmen, bis ich heimkommen werde. Hier ist sie wohl aufgehoben; denn Ihr, Frau Muhme, wisset schon auf ein Mädchen Acht zu haben, welches grundgut, aber in der Welt neu ist. Gebt mir darauf Euer Wort, sagte er mit Ernst. Weiß es der Himmel, welche Sorge es mir die Zeit

her gemacht hat, nicht zu wiſſen, wohin ich das Mädchen thun ſolle, um ſie vor ihren Verwandten ſicher zu ſtellen. Die Angehörigen meiner Frau wollen nach ihren Begriffen hoch hinaus mit ihr und lauern ſchon ſeit lange auf eine gute Gelegenheit, ihr Abſehn in's Werk zu richten. Und Du, Marie, verſprich mir, daß Du in meiner Abweſenheit und bis ich heimgekommen ſeyn werde, keinem, wer es auch ſey, Dein ganz entſchiedenes Jawort gebeſt. So was vor ihren Eltern geheim zu halten, in den Tag hinein ſich zu verplappern, hilft zu Nichts und bringt nur Unſegen. Wenn's mal ſo weit kommen ſollte, ſo ſage und bekenne mir Deine Wünſche ganz ohne Scheu. Gegen einen von Herzen guten, von Sitten reinen und rechten, zur Arbeit und häuslichen Ordnung wohl aufgelegten Menſchen werde ich keine Einwendung haben; vorausgeſetzt, daß ich überzeugt ſey, daß er Dich, daß Du ihn vor Gott und den Menſchen treu und herzlich liebeſt. Nur greife man dabey ſich recht tief in's Herz und prüfe

ſich, ob man nicht etwa einer bloßen Augenverblendung unterliege. Ach Gott, ſeufzte er aus tiefſter Seele, welche Qualen bereiten ſich die Menſchen durch eine leichtſinnige Wahl in der ernſthafteſten Angelegenheit des Lebens!

Alle waren von dieſer unerwarteten Eröffnung überraſcht und durch ihren Ausgang gerührt, hielten daher ihm die Hand hin zum Zeichen und zur Bürgſchaft ihres Verſprechens. Es wurde, nachdem man ſich wiederum gefaßt hatte, noch gar Mancherley beſprochen zur Einleitung des nahen Abſchiedes und zur näheren Beſtimmung der getroffenen Verabredung. Als darauf der Wagen beſpannt und angefahren war, die Gäſte unter herzlichem Händegeben Abſchied genommen hatten und jezt ſchon zum Thore hinausfuhren; da ward es jedem Theile zuerſt ganz deutlich, wie viel der kurze Beſuch in allen Beziehungen verändert, wie viel neue Wünſche und Bedürfniſſe er geweckt hatte.

Um einige Tage ſpäter trat der Uhrmacher ſeine Reiſe an, auf welche er längſt Alles im Stillen vorbereitet hatte. Doch, ehe er aufbrach, verſammelte er einen Theil der Angehörigen ſeiner Frau zum Abſchiedsmahle.

Er ſchien ungewöhnlich heiter zu ſeyn und bezeigte ſich gegen alle Anweſende gütig und beynahe liebreich. Es gelang ihm, bei ſeinen Gäſten die beſte Stimmung hervorzurufen, jeglichen Argwohn aus ihrer Seele zu verdrängen. Als er ſie nun dahin gebracht, wo er ſie haben wollte, lenkte er das Geſpräch nicht ungeſchickt auf die bevorſtehende Reiſe. Sie wiſſen, ſagte er, daß man bei Geſchäftsreiſen, wie die meinige, nicht immer genau die Zeit ihrer Dauer voraus beſtimmen kann. Nun hat meine Tochter bisher getreulich mit und bey mir ausgehalten, meinem Hausweſen mit größter Wachſamkeit vorgeſtanden, und die Stadt nie länger, als auf einige Stunden und Tage verlaſſen.

Ich möchte ihr auch einmal eine frohe Zeit machen; und da wünsche ich, auf Anrathen des Arztes, daß sie der Landluft auf einige Wochen genieße. Daher habe ich mit meinem Verwandten auf dem Lande, der ein schönes großes Haus und gut Quartier hat, unlängst die Verabredung getroffen, daß er während meiner Abwesenheit das Mädchen auf einige Wochen bey sich aufnehme. Vor der Hand mag sie noch hier bleiben, um das Hauswesen ganz so einzurichten, als es ihr selbst und besonders meiner guten Frau gefallen wird, welche nicht gerne mit diesen niederen Sorgen des Lebens sich abgibt, was ich ihr nicht verdenke. Ein jeder macht sich's in der Welt so bequem und gut, als er's haben kann. Und für sie ist gesorgt, daß es auch nach meinem Tode ihr nie fehlen wird. Allein, wenn im Hause nun Alles eingerichtet ist, und Marie dann Lust bezeigt, der ländlichen Ruhe zu genießen, so will ich, sagte er mit Ernst und Nachdruck, daß Niemand, weder die Mutter, noch meine lieben

Verwandten, ihrer Reiſe auf das Land ſich widerſetzen, oder auf irgend eine Weiſe ſie erſchweren, nun gar hindern. Ich hoffe, deutlich genug geredet zu haben, und bey meiner Rückkunft Alles nach meinem Wunſch und Willen daheim anzutreffen.

Im Verlaufe dieſer überlegten und vorbereiteten Anrede des Hausvaters hatte die bisherige frohe Stimmung der Anweſenden einer verlegenen Spannung Raum gegeben. Es entging ihnen nicht, daß er Marien ihrem Einfluſſe entziehen wolle; woraus ſie wiederum ſchloſſen, daß er ſie ſelbſt durchſchaut habe. Denn während der Abweſenheit des Vaters, von deſſen Reiſe ſie längſt unterrichtet waren, dachten ſie, werde es ein Leichtes ſeyn, das Mädchen ganz nach ihrem Willen zu lenken. Ihr Plan war, dem Neffen des Rathsgliedes, welcher ſtudirt, doch Nichts rechtes gelernt hatte, das ſchöne Vermögen des Uhrmachers zuzu-

wenden. Mariens Abneigung kam bei dieſen Leuten kaum in Betrachtung. Wenn ſie nur einmal am Putze Geſchmack gewonnen und an geſelliger Auszeichnung, ſo werde, dachten ſie, das Uebrige ſich von ſelbſt finden. Aber was nun? wenn ſie die ganze Zeit auf dem Lande blieb, wie nach des Vaters Eröffnung zu befürchten war? — Man iſt ſtets geneigt, Andere nach ſich ſelbſt zu beurtheilen; woher die Anweſenden dem Uhrmacher eine viel tiefere Kenntniß ihrer Abſichten beimaßen, als er eigentlich beſitzen mochte. Denn es bekümmerte ſich der beſchäftigte Mann nur zum Nothbedarf um ihre Ränke und begnügte ſich, den flachen Menſchen Alles erdenkliche, theils boshafte, theils auch ganz ſinnloſe zuzutrauen, und, wann er zufällig ihren Anſchlägen und Abſichten auf die Spur kam, Marien zeitig zu warnen.

Man war in dieſem Kreiſe nicht ſo weit in den Künſten der Verſtellung vorgerückt, daß man verſtanden hätte, Zufriedenheit und Wil-

ligung zu heucheln. Doch wagte Niemand, dem Willen des Vaters sich entgegenzustellen, dessen Entschiedenheit ihnen allen nur zu bekannt war. Offener Widerspruch hätte ihn veranlassen können, die Reise ganz aufzugeben. Hingegen durfte man sich versprechen, wenn der Alte nur einmal fort war, das unerfahrene, einfache Mädchen dahin zu lenken, wo man sie wollte. Das Bedürfniß, sich laut auszusprechen, Rath zu geben, oder zu vernehmen, brachte eine gewisse Unruhe in die Vereinigung, welche sehr bald den allgemeinen Aufbruch herbeyführte.

Es war für die Mutter ein schwerer Stand, nachdem die Gesellschaft sich zerstreut hatte, den Hausgenossen ihre innere Bewegung zu verbergen. Seit langer Zeit empfand das flatterhafte, leere Weib die erste recht tiefe Sorge. Ihr war nach Mariens Heimkehr in deren Betragen und Wesen eine Aenderung aufgefallen, eine gewisse ernst wehmüthige, gleichmäßige Heiterkeit, ein gewisses fester Auftreten und sicherer

auf sich selbst Beruhen, wovon Frauen die Bedeutung schneller auffassen, oder leichter argwöhnen, als wir anderen. Vergeblich hatte sie bisher die Veranlassung, den Gegenstand, auszuspähn sich bemüht; doch jetzt trat ihr plötzlich der junge Bauernkerl vor Augen, den sie an ihrem Tische hatte dulden müssen. So ganz unwahrscheinlich, als es ihr blieb, daß Marie in dem Maße sich habe wegwerfen können, so vermochte sie dennoch ihre brennenden Besorgnisse nicht gänzlich zu bemeistern. Obwohl es ihr gelang, sie unter lebhaften Bezeigungen von Wärme und Zärtlichkeit zu verbergen, welche den Hausvater beynahe getäuscht hätten und Marien nicht auffielen, weil sie in ihrem Sinne zu beschäftigt war, um darauf ernstlich zu achten.

Am folgenden Morgen aber, nachdem ihr Gatte den Wagen bestiegen, seine Reise angetreten hatte, kleidete sie sich schnell an, eine Verwandte aufzusuchen, in deren Urtheil und

Freundschaft sie ein ganz besonderes Vertrauen setzte. Dieser schloß sie ihren Busen ganz auf. Nach einigem Kopfschütteln, die Lippen Schließen und anderen Aeußerungen großer Spannung und ernsthafter Ueberlegung rieth die thörichte Frau, den Miethkutscher, welcher die Familie auf's Land gefahren, aus seinem Stalle herbeyrufen zu lassen, ihm Geld zu geben, und mit der gehörigen Umsicht ihn über Alles auszufragen, was er bemerkt haben könne. Glauben Sie mir, sprach sie mit großer Bedeutsamkeit, daß man von solchen Leuten stets Alles erfahren kann, was man nur wünscht. Ich könnte Ihnen davon schöne Geschichten erzählen. Sie sehen Alles und erzählen es gern, wenn's ihnen Vortheil bringt. Man sandte nach dem Menschen. Er hatte bereits seinen Morgentrunk genommen und erhielt sich mit Mühe im Stehen.

Sobald er sein Aufgeld empfangen hatte, erzählte er willig so Viel und noch mehr, als ihm bekannt war. Der Zufall hatte ihn an

jenem Abend, als er müssig in den Feldern umherschlenderte, auf dem Heimwege jener Stelle vorbeigeführt, wo unter den Pappeln am Bache die jungen Leute sich besprachen. Da hatte er gesehen, daß sie einander umarmt hielten und in so weit berichtete er die Wahrheit. Allein, als die beiden Frauen, welche ihn verhörten, nicht unverständlich an den Tag legten, daß sie noch mehr zu vernehmen wünschen, sezte er aus dem Stegreif hinzu, was ihm wahrscheinlich und glaubwürdig zu seyn dünkte; und das Alles so unbefangen, als habe es vor seinen Augen sich zugetragen. Die Mutter gab ihm noch mehr Geld und legte ihm dafür die Verpflichtung auf, streng und gewissenhaft zu verschweigen, was er gesehn und gehört haben wollte. Der gute Mensch, welcher nun erst an seine eigenen Lügen zu glauben begann, erzählte sie in der That nur etwa seinen Stallgenossen; diese wiederum gelegentlich den Leuten, welche sie über Land fuhren.

Nachdem sie den Stallknecht entlassen, begaben sich beide Frauen unmittelbar zu dem Vetter im Rathe. In dessen Kabinet ward bey verschlossenen Thüren das entsetzliche Geheimniß mitgetheilt und ernstlich berathen, was zu thun sey, um wenigstens das schwerste Unglück noch abzuwenden. Es war nicht etwa die Buhlschaft selbst, welche den Berathenden so viel Anstoß gab, und Sorge machte; nur die Befürchtung, welche die Mutter nicht länger glaubte verhehlen zu dürfen, daß ihr Gatte den Bauern begünstige und die Absicht hege, das Mädchen ihm zur Ehe zu geben. Das wäre ein entsetzliches Unglück, rief der Rathsherr, eine Schande für die gesammte Familie. Wenn diese Vermuthung in Erfüllung ginge, müßte ich selbst, bey aller Achtung für Dero mir so werthe Person, doch öffentlich von dieser Verwandtschaft mich lossagen. Nein aber, das müssen wir zu hintertreiben suchen. Wenn nur mein Franz dem Mädchen gefallen könnte! — Nun, wenn sie's nur erst begreift, daß ihr nichts anderes

übrig bleibt, um dem Makel zu entgehen, welcher, wenn ich die Welt kenne, von heut' an auf ihr haften wird (bey welchen Worten die Mutter leicht erblaßte) so mag es doch noch dahin kommen, daß sie sich besinnt und der Vernunft Gehör gibt. — Achten Sie jetzt auf meine Worte und halten Sie reinen Mund, wenn Sie wollen, daß ich Ihnen helfe. Denn, kommt davon auch nur die Ahndung unter die Leute, so würde ich genöthigt seyn, mich aus der Sache ganz zurückzuziehn. Also hören Sie, erwägen Sie, und verschweigen Sie.

Primo, haben wir das Mädchen einstweilen von hier zu entfernen. Meine Cousine, welche für solche Unternehmungen wie geschaffen ist, reiset in einigen Tagen nach einem etwa dreißig Meilen entlegenen Orte. Man verrathe dem jungen, so viel mir bekannt ist, ganz unerfahrenen Frauenzimmer auf keine Weise, daß es bis dahin so weit, oder auch schütze man vor, was der weibliche Scharfsinn Ihnen ein-

geben wird, um ſie zur Mitreiſe zu bewegen. Iſt ſie nur erſt im Wagen, ſo wird meine Couſine, welche ich ſelbſt inſtruiren will, das junge Mädchen ſchon feſthalten.

Secundo, aber, iſt es jetzt gerade in der Conſcriptionszeit. Und da werde ich's ſo anzulegen wiſſen, daß man den frechen Bauernkerl, gleichviel ob mit Recht oder Unrecht, unter die Soldaten ſtecke, wo ſein Müthchen ihm ſchon gekühlt werden ſoll. Auch werde ich dafür ſorgen, daß man ihn weit weg in eine entfernte Garniſon ſchaffe. So was läßt ſich wohl noch einrichten. Doch Verſchwiegenheit, meine Damen, die ſtrengſte Verſchwiegenheit.

Dieſe ward angelobt und, in Anſehung der Wichtigkeit des Falles, oder auch der Furcht vor dem allmächtigen Vetter, das Verſprechen dasmal heilig gehalten. Beyde Frauen waren unerſchöpflich im Preiſe der Klugheit und ſchnellen Faſſung ihres Gönners, eilten aber unter

wiederholten Danksagungen ihren Besuch nun aufzuheben, damit er nicht etwa durch seine Länge bei müssigen Spähern Vermuthungen erwecke.

Als am Nachmittage die gewandte, weltkundige, unternehmende Cousine sich einstellte, ward Marie zur Mutter hinaufgerufen. Von allen den zahlreichen Gliedern ihrer mütterlichen Verwandtschaft war Marien diese Frau zwar nicht eigentlich die werthesle, doch immer die wenigst mißfällige. Sie war schön gewesen, hatte gefallen, machte bis auf die Stunde noch einige Ansprüche geltend und dieses, sagte die Welt, nicht so ganz ohne Glück und Erfolg. Ausgebreitete gesellige Verhältnisse, mannichfaltige Abentheuer, häufige Reisen und Ortsveränderungen hatten sich vereinigt, aus dieser Person Alles zu machen, was Umgang und Welt zu entwickeln vermögen. Mit größter Leichtigkeit versetzte sie sich in die verschiedensten Menschen, war hier leicht, dort still und ernst.

Marien gefiel sie durch eine gewisse Klarheit, Ruhe, Verständigkeit, welche sie in Gegenwart des besonnenen Mädchens auch unwillkührlich annahm und äußerte.

Anfangs sprach man von ganz anderen Dingen, kam erst im Verlaufe der Unterhaltung und scheinbar nur ganz zufällig auf die kleine Reise über Land, welche die liebe Cousine vorhabe. Recht ungezwungen ward dabey ganz gelegentlich der Wunsch nach einer paßlichen Reisegesellschaft aufs Tapet gebracht. Wie lange werden Sie denn ausbleiben? fragte die Mutter. Nur ein paar Tage antwortete die Dame; und auf so lange, setzte sie mit Gleichgültigkeit hinzu, könnten Sie Ihre Tochter wohl mir abtreten. Die Mutter machte zum Scheine die verabredeten Einwendungen, und Marie schwieg. Sie redeten darüber viel hin und her; und wahrlich spielte die Mutter ihre Rolle über die Erwartung gut; sie schien durch die Andringlichkeit der Cousine nur hartnäckiger zu

werden und auf alle Weise ihr widerstreben zu wollen. Zuletzt wendete sich die Cousine grade an Marie, bat sie, bei ihrer Mutter ein gutes Wort einzulegen, sie zur Nachgiebigkeit zu bewegen; stellte ihr die Landlust und die guten, reinen, ganz einfachen Menschen, welche sie besuchen solle, in allen den Farben vor Augen, welche ihr zu Gebot standen. Zwar hatte sie selbst nie ein Ackerfeld, nie einen Baum oder Strauch recht angesehn, doch Einiges gelesen, und verstand, daraus Vortheil zu ziehen. Denn recht geschickt wußte sie des Mädchens Imagination anzuregen, halbdeutliche Wünsche in ihrer Seele zu wecken, und brachte es, obwohl nicht ohne Anstrengung, doch zuletzt dahin, daß Marie auf ihre Wünsche einging und ihre Mutter mit einer gewissen Wärme bat, zu dem kleinen Ausfluge ihre Einwilligung zu ertheilen.

Die Mutter gab endlich nach und stellte sich, als sey die Sache ihr eigentlich ganz so

gleichgültig, als das Meiste. Der Tag der Abreise ward nun festgesetzt, auch verabredet, welche, oder wie viele Kleider man einpacken oder mitnehmen wolle. Man könne doch nicht wissen, sagte die Cousine, ob nicht bey ihren Freunden, obwohl sie das Gegentheil hoffe, gerade in denen Tagen Besuch eintreffen und Gesellschaft seyn werde; weßhalb sie Marien rathe, wenigstens ein besseres Kleid mitzunehmen.— Sie konnte die Freude, welche sie empfand, nicht mehr verbergen, hielt auch eine längere Verstellung für unnütz, weil es nunmehr in ihrer Aufgabe lag, sich recht ausnehmend zu freuen.

Es verflossen einige Tage, bis Alles zur Abreise vorgerichtet war; denn es haben Frauen bey solchen Gelegenheiten ungleich mehr zu thun und zu bedenken, als im Allgemeinen die Männer. Marie hatte in dieser Zeit das Haus keinen Augenblick verlassen, der älteren Hausmagd mehrmal wiederholt, was sie vornehmen solle, auch selbst Hand angelegt, damit wäh-

rend ihrer Abwesenheit der Hausstand nicht etwa in's Stocken komme, wie's zu geschehen pflegt, wo der Gebieter fehlt. Es war daher in ihrer Seele nicht der leiseste Argwohn aufgestiegen, ihr nicht die entfernteste Kunde zugekommen, daß ihre Reise bereits in der Stadt besprochen, auch wohl boshaft ausgelegt und erklärt wurde. Mit unbefangener Heiterkeit bestieg sie den Wagen und gab, voll süßer Erinnerung hinaussehend in die offene Landschaft, kaum darauf Acht, daß man sehr oft die Pferde wechselte, rasch fuhr und eine weite Strecke Weges mußte zurückgelegt haben, als es dämmerte und bald auch die Nacht hereinbrach. Erst nachdem es auf der Straße ganz still und immer finsterer zu werden begann, fragte sie ihre Begleiterin zuletzt, doch etwas ungeduldig, ob es noch weit hin sey bis zu dem Landgute, welches in ihrer Meinung das Ziel der Reise war. Nicht mehr gar weit, antwortete die Cousine, doch fürchte ich, daß es, um noch heute dahinzukommen, es leicht zu spät werden dürfe. Ich liebe es

nicht, sehr spät Abends bei Freunden vorzufahren. Es stört die Leute in ihrer Ordnung; und ich vermeide es gern, meinen Freunden unbequem und lästig zu werden. Nicht wahr, liebe Marie, Sie stimmen mir bey, daß es besser seyn wird, wir bleiben die Nacht in einem Gasthause, um dann Morgen früh, oder gegen Mittag auf das Schloß zu fahren. Ich habe darüber Nichts zu entscheiden, sagte Marie etwas verstimmt, und muß mir gefallen lassen, was Ihnen gut und angemessen zu seyn dünkt. Es ward indeß ziemlich spät, ehe die beyden Frauen das besprochene Gasthaus erreichten. Marie hatte im Wagen geschlafen; Alles ging der bösen Cousine nach Wunsch.

Am andern Morgen ward sehr frühe geweckt. Wir müssen forteilen, sagte die Cousine beym Ankleiden; denn ich habe gehört, daß es noch weiter dahin ist, als ich geglaubt. Tummeln wir uns, um noch zu Mittag anzukommen. Mein Gott, sprach Marie, noch so

weit, und gestern sind wir den ganzen Tag gefahren und müssen schon fern von Hause seyn. Hätte ich das gewußt. Beruhigen Sie sich, meine Liebe, entgegnete die Andere, aus Unkenntniß habe ich den weiteren Weg eingeschlagen; auf der Rückreise wollen wir den geraden nehmen, der nur sechs bis acht Meilen beträgt. Marie ergab sich verstimmt in ihr Schicksal. Es ging noch rascher vorwärts, als am vergangenen Tage, was anfangs das arme Mädchen, wenn nicht erheiterte, doch zerstreute. Allein, als wiederum der Mittag herbeykam, als die Sonne noch ein Mal sich wiederum zu neigen begann, erwachte in ihr ein unbestimmtes, an Besorgniß grenzendes Mißtraun. Sie verlor sich in Vermuthungen, doch ohne jemals die rechte Spur zu finden; bis sie, aus ihrem Nachsinnen erwachend, die Sonne noch ein Mal dem Untergange ganz nahe sah, und bei diesem Anblicke entsetzt ausrief: mein Gott, es wird noch einmal Abend! Wohin bringen Sie mich, was ist das? — Ach, mein gutes

Kind, antwortete die Couſine ſchmeichelnd, machen Sie ſich keine unnöthige Sorge. Ich will Ihnen Alles eingeſtehn. Als ich vorhin ausſtieg, um in die Poſt zu gehen, fand ich einen Brief meiner Freundin vor. Sie ſchreibt mir, daß ſie auf ein Paar Tage in die nächſte Stadt gefahren ſey, in welcher wir in einigen Stunden anlangen werden. Sie bittet mich dringend, ihr dahin zu folgen und verſpricht uns die freundlichſte Aufnahme. Nachher fahren wir mit ihr auf das Gut und dann zurück nach Hauſe. Unſere Reiſe wird hiedurch mehr Wechſel und neue Annehmlichkeiten erhalten. Tröſten Sie ſich, es ſoll deßhalb nicht mehr Zeit darauf gehen, als ich vom Anfang her für dieſe Ausflucht beſtimmt hatte.

Marie beruhigte ſich nur zur Hälfte, faßte ſich indeß und ergab ſich in das Unabänderliche. Tief bereute ſie, das väterliche Haus verlaſſen zu haben; denn ſie begann, ohne darin recht klar zu ſehen, gegen die Abſichten ihrer Füh-

rerin ein ernſtliches Mißtrauen zu faſſen. Sie nahm ſich vor, auf ihrer Hut zu ſeyn. Allein, wäre es ihr nun auch gelungen, den Plan ihrer Feinde ganz zu durchſchaun, wie hätte ſie jetzt noch ſich retten können, ſie, ein unerfahrenes Mädchen, mitten in einem Lande, von welchem ſie nie hatte reden hören, wo ſie mit keiner Seele bekannt war.

Einige Beruhigung meinte ſie, als der Wagen nun endlich anhielt, in dem Umſtande zu finden, daß jene Verwandte oder Freundin, welche ihre Führerin aufſuchte, in einem Hauſe wohnte, deſſen Größe die, ihres väterlichen Hauſes nur um wenig überſtieg, während die Einrichtung zwar mehr Anſpruch, doch ungleich weniger Wohlſtand und Reichthum verrieth. Sie glaubte nun mindeſtens zu Perſonen nicht höheren Standes gekommen zu ſeyn, als der, in welchem ſie erzogen war. Doch enthüllte es ſich bald, daß ihre Wirthin, welche ſie überfreundlich aufnahm, die Gattin, oder Wittwe

eines Mannes war, den ein Titel ſchmückte, oder vormals geſchmückt hatte. Dieſer Mann kam indeſſen weder jetzt, noch ſpäter, jemals zum Vorſchein. Marie aber wagte nicht zu fragen; denn ſie wollte nicht verrathen, daß ſie die Verhältniſſe, in welche ihre unbedachte Willfährigkeit ſie verwickelt hatte, näher zu kennen, ſo viel fürchtete, als wünſchte.

In dieſem Hauſe zeigte ſich, außer der Wirthin, nur eine Geſellſchafterin der ſchon alternden Frau. Marie erhielt ein eigenes ſehr hübſches Kabinet; es befremdete ſie, daß ihre Führerin ſo weit ſich ausbreitete, in den beſten Zimmern ſich einrichtete, und überhaupt in dem Hauſe befahl und gebot, als ſey's das ihrige.

Während es der Couſine ſo leicht gelang, Marien aus ihrer Vaterſtadt zu entführen, ging daheim auch dem Rathsherrn, weil er die Sachen am rechten Ende anzufaſſen verſtand, Alles über ſeine kühnſte Erwartung glücklich. Frey-

lich ward die Aufgabe, den jungen Bauern zu entfernen, auf erſten Blick durch ein Geſetz erſchwert, welches den einzigen Sohn jeglichen Erbes vom Kriegesdienſte befreyte. Allein es fiel ihm nicht gar ſchwer, der Mitwirkung verſchiedener Perſonen ſich zu verſichern, denen in ſolchen Fällen zu entſcheiden, oder, auf etwa erhobene Klagen und Einſprüche, an höhere Behörden zu berichten, oblag. Denn es waren eben dieſe, ſeine lang erprobte und bewährte Freunde, daher bereitwillig und ſogar erfreut, daß eine Gelegenheit ſich darbot, mit ſo geringer Bemühung ihm auszuhelfen. Wilhelm, den man ohne deutliche Bezeichnung des Zweckes auf das Amt geladen hatte, war nicht ſo leicht zu überraſchen; er kannte ſein Recht und verſuchte, es geltend zu machen. Allein er war, worauf man gezählt hatte, ganz ungeübt, ſeine Worte gehörig abzumeſſen; es entglitten ihm unziemliche Ausdrücke, er fehlte gegen die Ehrerbietung, welche der Obrigkeit nothwendiger Anſpruch iſt. Dieſe Reden und freyen Aus-

drücke wurden eingetragen, er selbst als ein Widerspännstiger verhaftet, dessen Temperament und weiterem Vorhaben nicht zu trauen sey, darauf schon in der folgenden Nacht in eine weit entfernte Besatzung abgeführt.

Marie saß in dieser Zeit einen großen Theil des langen Tages einsam auf ihrem Zimmer, hing ihren trüben Vorgefühlen nach, oder sann über die Pläne und Absichten ihrer Entführerin, deren Sinn und Zweck sie noch immer nicht ganz verstand. Die Cousine hatte so viele Besuche theils zu empfangen, theils zu erwiedern, daß sie vergaß, oder abgehalten war, nach ihrer Begleiterin häufig sich umzusehn. Dann schien sie plötzlich auf sie wiederum sich zu besinnen, machte sich mit ihr mehr zu schaffen, als Marie liebte und wünschte, und zog sie allmählig, wider die Neigung des häuslich und arbeitsam gewöhnten Mädchens, in den bewegten Kreis ihrer zahlreichen Bekanntschaften. Unter so vielen Menschen sah Marie kein einziges Gesicht,

welches ihr nicht durchaus widerſtrebt hätte. In ihrer Freundlichkeit glaubte ſie Etwas von Tücke des Blickes, von jenen unfreywilligen Zuckungen wahrzunehmen, welche ſchlimmen Menſchen und reiſſenden Thieren Etwas grauenhaftes, entſetzliches geben. Auch war es ihr unheimlich und verdächtig, daß man ihr überall entgegen kam, ſich an ſie drängte; während von ihrer Seite Nichts geſchah, die Menſchen anzulocken, ihre Miene ſtets ernſt blieb, ihre Erwiederung kalt und ſelbſt zurückweiſend. Man ſagte ihr Viel über ihre Schönheit, was, zu ihrem Verdruſſe, ſie jedesmal erröthen machte. Auch lobten die Frauen in ihrer Bekleidung Wahl und Einfachheit; blickten jedoch dabey nicht unzufrieden auf die Franzen und Verbrämungen ihrer eignen ſchönen Gewande.

Wenn in dieſer Geſellſchaft, welche keinesweges die beſte und erſte der Stadt war, die leere Lüge und kleinliche Abſichtlichkeit ſo grell und ſchroff heraustrat, daß ſogar Marie ſie

durchsah und keinen Augenblick von ihr getäuscht wurde; so schien der Obrist des hier einliegenden Regiments, wenn er abwechselnd einmal in dem äußerst gemischten Kreise der Cousine sich zeigte, durch sein edleres, freyeres Betragen Marien den anderen gegenüber ein ächter und wahrer Mensch zu seyn. Sie wies ihn daher nicht entschieden zurück, wenn er zuweilen mit Achtung ihr sich näherte, sie fragte, wie sie an dem Orte ihres jetzigen Aufenthaltes sich gefalle, ob sie lese, arbeite, spazieren gehe, und, was sonst unter ganz fremden Leuten zur Anknüpfung von Gesprächen geeignet ist. Er war ein Graf, ein Mann von sehr vornehmem Geschlechte, daher jung genug für die bedeutende Stellung, welche er bereits im Kriegesdienste seines Fürsten einnahm. In der Stadt genoß er des Rufes, die Frauen zu lieben und von ihnen begünstigt zu werden; indeß war das verächtliche Weib, welches Mariens sich bemächtigt hatte, auf Nichts weniger bedacht, als das Mädchen vor seinen Auszeichnungen

zu warnen. Im Gegentheil war es ihr ganz erwünscht, daß Marie den vornehmen Besuch anzulocken, den Obristen zu veranlassen schien, häufiger, als sonst, ihr Haus zu besuchen. Vergebens hatte sie bey einem früheren Aufenthalte in dieser Stadt, ihn zu fesseln gesucht, sah ihn daher gegenwärtig mit einer gewissen Schadenfreude gezwungen, Viel um sie zu seyn, ihr schön zu thun, damit er Vorwand und Gelegenheit habe, mit dem jungen Mädchen am Ende doch nur gleichgültige Worte auszuwechseln.

Nach einigen in der peinlichsten Unruhe verlebten Wochen sah Marie eines Tages den Neffen des Rathsherrn, ihren lästigsten Bewerber, in das Empfangzimmer der Cousine eintreten. Er wendete sich, nachdem er die Wirthin begrüßt hatte, unmittelbar an sie und überreichte ihr ein Schreiben ihrer Mutter. Sie trat an die Seite, den Brief einige Male zu überlaufen; denn es war nicht so leicht, die

Schrift der hochmüthigen, doch sehr ungebildeten Frau zu lesen, noch, wenn dieß geglückt war, ihre Meinung ganz recht zu verstehn. Die Mutter schrieb, dem Inhalt nach: daß sie zur Kunde gebracht habe, wie die Cousine, ihren ersten Plan aufgebend, nun wahrscheinlich in der Grenzstadt, wo sie jetzt verweile, den ganzen Sommer zubringen werde. Wenn diese Stelle Marien gefalle, so möge sie nur auf so lange, als die Cousine sie behalten wolle, dort bleiben, und nach den Umständen auch mit ihr heimkehren. Wenn sie hingegen sich nach Hause sehne, so müsse sie wohl sich entschließen, mit dem Vetter zurückzureisen, welcher die weite Fahrt bloß ihretwillen unternommen habe, was doch eine große Gefälligkeit sey, für welche sie dem liebenswürdigen jungen Manne hoffentlich sich dankbar beweisen werde.

Ein rechtes Mädchen ist nie überängstlich und rücksichtsvoll, findet indeß durch den angebornen Tact ihres Geschlechtes schnell und leicht

auf, was für ſie jedesmal ſich ſchickt und ziemt. Marie ſah daher ſogleich, daß ihrer Mutter, wie ſie glaubte, nur leichtſinniger Vorſchlag nicht ausführbar ſey; daß eine Reiſe in Begleitung dieſes Menſchen ihr Verbindlichkeiten auflegen, und in allerley Mißlichkeiten ſie verwickeln müſſe. Allein auf der anderen Seite fiel es ihr ſchwer, mit der Vorſtellung ſich auszuſöhnen, daß ſie den langen Sommer von Allem getrennt, was ihr gewohnt und lieb war, im Hauſe der Couſine verderben ſolle. Noch immer hatte ſie keine deutliche Anſchauung des Truges und Verrathes, welcher ſie umgab; ſie glaubte ganz ſicher zu ſeyn, nur die hohle Spannung und gänzliche Leere des Kreiſes, in welchem ſie ſich bewegte, gar nicht länger ertragen zu können. Hätte ſie Alles durchſchaut und gewußt, ſo dürfte ſie leichtlich dem Andrange ſo viel verworrener Bilder und zerreiſſender Gefühle unterlegen ſeyn. Denn, gleich anderen geſunden und feſten Menſchen, war ſie ſtarker und mächtiger Empfindungen fähig, deren volle

Gewalt sie in ihrem stillen und häuslichen Leben bisher nicht erprobt, noch gegen sie durch Gründe sich gewaffnet hatte.

Wohin sie nun auch in einsamen Stunden ihre Gedanken wendete, sah sie doch nirgendwo einen Ausweg, sich der sonderbaren, scheinbar ganz sanften und gleichgültigen Gewalt zu entziehn, welche die Cousine über sie geltend machte. Gern hätte sie dem Vater geschrieben; doch wußte sie nicht, wo er eben damals sich aufhielt. Sonst besaß sie in ihrer Vaterstadt keinen einzigen ganz sicheren, wohlerprobten Freund. Es ist die Kehrseite einer enghäuslichen Erziehung, daß sie die Jugend unbehülflich macht, aus verwickelten Lagen sich herauszuziehn.

Zum ersten Male in ihrem Leben suchte Marie jetzt sich selbst auszuweichen, besuchte daher viel häufiger als sonst die tägliche Gesellschaft der Cousine. In dieser Aenderung glaubten die Verbündeten ein glückliches Vorzeichen zu er-

blicken und ſuchten auf ihre Weiſe das Mädchen in dem Geſchmacke zu beſtärken, welchen ſie, wie ſie meinten, nunmehr am großen Leben zu faſſen begann. Vornehmlich der Vetter drängte ſich bey jeder Gelegenheit, Marien, wie man's nennt, den Hof zu machen. Doch befreyte ſie ein Umſtand von ſeinen Zudringlichkeiten, den Niemand bisher vorhergeſehn.

Seit dem erſten Auftreten des Vetters, deſſen Aeußeres durch eine wüſt verlebte Jugend bereits ſehr vernutzt war, hatte der Obriſt gegen ihn eine Miſchung von Widerwilligkeit und Verachtung an den Tag gelegt. Doch ließ er anfangs der Unverſchämtheit und Anmaßung des jungen Mannes ihren freyen Lauf. Nicht lange indeß, ſo begann er Ungeduld zu verrathen, die Farbe zu ändern; begann ſein Auge zu glühn, wenn er den dreuſten Menſchen Scherze ohne Salz und falſche, oder nur halbſichere Thatſachen mit eitlen Seitenblicken und ſeltenen Unterbrechungen ſo eilig vor ſich hin-

zählen sah und hörte', als sey's eine große Summe in schlechtester Münzsorte. Der alberne Mensch bemerkte noch immer Nichts, als den Beyfall der Cousine, oder der übrigen Damen, welche in Allem der Tonangeberin willig sich anschlossen. So kam es denn zuletzt dahin, daß ihn der Obrist eines Tages im Flusse seiner Rede plötzlich unterbrach, um, voll Unmuth und im barschesten Tone, die Unwahrheit, Richtigkeit, Schiefheit seines Geredes, die Albernheit seiner Anmaßung, die Widrigkeit seiner Person ihm schonungslos vorzuhalten. Während dieser Zurechtweisung drängte er den geschreckten Bewerber allmählich von Mariens Seite fort. Der arme Mensch deutete diese Handlung ganz richtig aus und hielt sich in der Folge so weit entfernt, als sein Gegner zu fordern schien.

Lange vor diesem stürmischen Auftritte war der junge Landmann in der Besatzung angelangt. Das herbe Gefühl schmachvoll erlittenen

Unrechts milderten gütige Obere, freundlich gesinnte Kameraden; seine Lage war demnach auf keine Weise dem Jammer der ehrlichen Landleute zu vergleichen, als sie, einige Tage nach jenem Ereigniß, in Kenntniß brachten, daß man ihren Sohn zum Soldaten gemacht und gewaltsam entführt habe. Auf welche Veranlassung, mit welchem Grunde, wohin man ihn gebracht, das Alles ward ihnen verhehlt. Auf dem Amte zuckte man die Achseln, ließ ein Paar Worte fallen, in welchen auf unziemliches Betragen und strafwürdige Vergehungen entfernt hingedeutet wurde. Der Aushebung, sagte man, sey Nichts mehr entgegen zu stellen; man könne das Geschehene nicht rückgängig machen. Doch sey Hoffnung vorhanden, daß man seine Dienstzeit abkürzen werde, wenn er selbst und wenn auch die Eltern sich ruhig verhalten, geduldig in das Unabwendliche sich ergeben. Sie mögen sich trösten, so gut sie können, weil nun einmal vor der Hand ihnen nicht mehr zu helfen sey.

Wenn nur der Vetter erst heimgekommen wäre, seufzte der Alte. Was hilft es am Ende, wenn wir nun auch einen Advocaten annehmen, wie's der Schulze und Prediger mir anräth. Die Leute versprechen stets Viel, und wenn's daran geht, ihr Wort zu erfüllen, so haben sie glatte Ausreden und eine hohle Hand dazu. Ich kenne nicht einen einzigen, auf den ich ein festes Vertrauen setzen könnte. Wenn nur wenigstens der Uhrmacher einmal herüber käme; der hat doch mehr Kenntniß von solchen Sachen. Nun, sprach seine Alte, schicken wir ihm den Wagen hinüber, und lassen ihn schön bitten, zu kommen. Er wird uns nicht fehlen in dieser Noth, denn er ist so gut, als er klug und erfahren ist.

Der Uhrmacher ließ nicht auf sich warten; er war bereits mit dem Ereigniß bekannt, welches in der Gegend Aufsehn gemacht, und bey den Landleuten eine bedenkliche Aufregung her-

vorgerufen hatte. Er fand anfangs vor Betrübniß keine Worte, was den Alten Zeit gab, ihr Herz ganz auszuschütten, und ihm zu erzählen, was sie von dem Vorgange wußten, oder zu wissen glaubten. Nachdem er sie angehört, fragte er, ob sie denn auch wissen, daß Marie, welche doch zu ihnen habe kommen sollen, seit einem Monat aus der Stadt wie verschwunden sey. Niemand könne sagen wohin; doch habe er die Sache bey seiner letzten Meßwandrung ausgekundschaftet. Nun, bat er, ihn ruhig anzuhören, und erzählte den Alten, welche ein Mal über das andere sich segneten, was von dem Plane der Mutter und ihrer Verwandten ihm bekannt geworden. Und, schloß er, Ihr werdet auch sehn, daß ich Recht behalte, daß Wilhelms Aushebung zum Soldaten mit dieser Geschichte zusammenhängt, wie das eine Ende der Kette mit dem anderen.

Aber, sagte die Alte, welche den Anfang seiner Erzählung schon vergessen hatte und

den Zusammenhang der Begebenheit noch immer nicht deutlich einsah, aber, sagte sie, sprecht nur das eine Wort aus, ob uns zu helfen ist, ob ich mein einziges Kind noch ein Mal wiedersehn und an mein Herz drücken werde, oder ob Alles dahin und verloren ist. Hm, antwortete der Uhrmacher, zum Verzweifeln kommt man nie zu spät. Ich meine, daß wir den Burschen schon wieder losmachen werden. Wäre nur Marie in der Nähe; die muß wissen, wo ihr Vater jetzt sich aufhält und von dem muß das Beste kommen, denn er hat Geld, einen offenen Kopf, kennt die Welt, und weiß mit den Menschen umzugehn. Oder, könnte ich nur selbst hinübergehn, mich mit ihr zu besprechen, nach dem Orte, wo sie jetzt sich aufhält. Allein das würde Viel kosten und in dem Augenblicke wüßte ich nicht einmal den Zehrpfennig für die Meinigen herbeyzuschaffen, wie viel weniger das Reisegeld. Bedenkt Euch recht, sagte der Hausvater; dreißig Meilen hin und zurück sind

ein weiter Weg. Allein, wenn Ihr zu gehn entschlossen seyd, so nehmt aus meinem Kasten so Viel Ihr braucht, fünfzig, hundert und noch mehr Thaler; denn ich habe Gottlob Geld genug, daran fehlt es nicht, wenn nur Rath und Hülfe kommt. Auch ist es ja meine Sache, so daß mir nicht allein obliegt, alle Kosten zu tragen, sondern auch selbst Euch zu lohnen und schadlos zu halten. Langt zu, da habt Ihr den Schlüssel und nehmt Gottes Lohn und guter Leute Segen mit auf den Weg.

Seit diesem Gespräche waren nicht so gar viele Tage verlaufen, als der ländliche Handwerker eines Abends spät in der Stadt eintraf, wo Marie damals sich aufhielt. Aus Vorsicht, oder Wirthschaftlichkeit, hatte er schon auf dem Wege das entlegenste und dunkelste Gasthaus sich erfragt, in welchem er jetzt abstieg und sogleich ein kleines Zimmer sich anweisen ließ. Nachdem er ein wenig sich ausgeruht, ließ er Papier und ein Schreibzeug herbeybringen;

denn nach langem Ueberlegen schien es ihm sicherer, Marie schriftlich von seiner Ankunft in Kenntniß zu sezen und sie zu bitten, ihm Ort, Tag und Stunde zu melden, da er sie allein treffen und mit ihr verabreden könne, was zu thun sey. Das Schreiben war dem redlichen Handwerker nicht geläufig. Doch kam er über die Arbeit in Feuer und füllte, da er doch nur wenige Zeilen hatte schreiben wollen, im Umsehn den ganzen Bogen; dabey Alles erzählend und ausschwatend, was daheim sich zugetragen.

Noch war er damit beschäftigt, seinen Brief zu schließen und mit der Aufschrift zu versehn, als die Wäscherin des Gasthauses hereintrat, dem neuen Ankömmling ihre Dienste anzubieten. Sogleich, sogleich! rief er ihr zu, warte Sie nur ein wenig, es wird schon was zu thun geben. Aber, sprach er, noch immer mit seinem Briefe beschäftigt, sage Sie mir doch, wenn Sie etwa in der Stadt bekannt ist, wo das

Haus der Frau Kammerräthin liegt. Das ist mir freylich wohl bekannt, erwiederte sie, denn ich helfe dort in der Wäsche, und habe so eben noch für das fremde Fräulein was zu nähen gehabt. Ich weiß nicht, wie's damit zusammenhängt, aber gewiß fehlte es dem lieben Kinde an so Vielem, daß ich selbst und meine Gehülfin die Zeit her unabläſſig für sie habe arbeiten müſſen. In so weit, dachte er bey sich, wäre sie gerade die rechte. Allein aus demselben Grunde dürfte ihr auch nicht ganz zu trauen seyn. Er besann sich und behielt dabey das Frauenzimmer unverwandt in den Augen. Da schien es ihm mit einem Male, als könne er sich auf sie verlassen. Will Sie, sprach er, jetzt gleich einen Thaler, und, wenn Sie die Antwort bringt, noch einen zweyten verdienen? Die Nähterin blickte ihn fragend, doch gar nicht abweisend an; sie hatte oft solche Aufträge besorgt, und dabey ihren Vortheil gefunden. Dieser Brief, sagte er darauf, soll und muß ohne Zeugen an die Person übergeben werden, an welche die

Aufschrift lautet. Kann Sie Geschriebenes lesen? fragte er. Freylich wohl, antwortete sie. Kennt Sie Marien? fragte er noch ein Mal. Eben habe ich, sagte sie, für Fräulein Marie einige Wäsche fertig genäht, und dachte es morgen früh an sie abzuliefern. Und dabey auch diesen Brief? fragte er. Geben Sie nur her, sagte sie lächelnd, ich werde Ihnen bald die Antwort bringen, möge sie nun an Sie selbst, oder an sonst Jemand gerichtet seyn. Es war dem guten Weibe nicht zu verargen, daß sie den Uhrmacher, dessen Ansehn gemein war, für ihres Gleichen nahm, das ist, für einen Vermittler und Briefträger und Ueberbringer guter Neuigkeiten.

Die Mittlerin wußte, daß Marie stets früher aufstand, als das übrige Haus, wählte daher, in der Hoffnung, sie allein zu treffen, die Morgenstunde zur Ablieferung der eben fertig da liegenden Arbeit. Marie war allmählig zu dem Gefühle gelangt, daß man unter dem Vor-

wande gaſtfreundlicher Fürſorge ſie gleich einer Gefangenen bewache, wagte indeß noch immer nicht, ganz deutlich zu denken, was ſie ahnete. Sie pflegte in dieſen einſamen Morgenſtunden ihren unbeſtimmten Gefühlen, quälenden Ungewißheiten, träumend nachzuhängen, zeigte daher, als die Nähterin eintrat, keine Spur jener Theilnahme, welche Arbeiten dieſer Art den Mädchen einflößen ſollen. Gleichgültig nahm ſie die Sachen in Empfang und ordnete ſie aus bloßer Gewöhnung wohl ausgeſtrichen in das Schubfach. Die Wäſcherin ſah dabey dem ſeltnen Mädchen eine Weile nicht ohne Antheil und Rührung zu; die Botſchaft, welche ſie des Gewinnes willen übernommen, erſchien ihr nun zu ihrer Beruhigung gleichſam als ein gutes Werk; denn ſie bezweifelte nicht länger, daß jener Brief, den ſie jetzt aus ihrem Buſen hervorzog, mit der Trauer des ſchönen Kindes in engem Verbande ſtehe. Ein alter Mann, hub ſie an, welcher aus der Fremde angekommen iſt und Sie genau zu kennen ſcheint, hat

mir den Auftrag gegeben, Ihnen diesen Brief einzuhändigen.

Marie sah der Frau streng ins Gesicht; es versprach nicht viel Gutes; der Brief indeß, welcher auf grobem Papier geschrieben und roh versiegelt war, glich einem Bittschreiben der Art, als arme Leute sie bey den Reichen einzugeben pflegen. Sie nahm ihn der Ueberbringerin gleichgültig aus der vorgehaltnen Hand und gab ihr, auf deren Anfrage, den Bescheid, daß sie am folgenden Morgen die Antwort empfangen solle, wenn anders eine Antwort darauf erfolgen könne. Auch, nachdem die Frau sich entfernt hatte, behielt Marie den Brief, dessen Siegel den Abdruck einer Münze zeigte, dessen Aufschrift sie an Nichts bekanntes erinnerte, noch lange Zeit unruhvoll und zweifelhaft in der Hand. Es war daher, als sie endlich ihn aufbrach und aus der Unterschrift erkannte, daß er von ihrem alten Freunde und Verwandten geschrieben sey, bereits zu spät, die Ueberbrin-

gerin zurückzurufen, um über die Person, von welcher sie den Brief empfangen, sie umständlich auszufragen.

Der Inhalt des Schreibens, welches sie jetzt schnell durchging, ließ sie in Zweifel, ob der Uhrmacher selbst anwesend sey, oder nur aus der Ferne an sie geschrieben habe. In seinem Eifer Alles, was in der Stadt, was auf dem Amte sich zugetragen hatte, recht umständlich zu melden, war dem guten Alten der Faden entschlüpft, hatte er ganz vergessen, dem Mädchen anzuzeigen, daß er am Orte sey und mit ihr zu reden wünsche, worauf es doch selbst ihm vornehmlich anzukommen schien. Der Brief enthielt nach einer leidlich klaren Entwickelung der Absichten und Ränke, welche Mariens mütterliche Verwandte auf sie gefaßt und zum Theil schon in Ausführung gebracht hatten, eine verwickelte ganz räthselhafte Erzählung von Wilhelms Aushebung und Entführung, welche die Klugheit gebot, dem Mädchen ganz zu verhey-

len, wenigstens nur mit groſser Vorsicht ihr mitzutheilen. — Auch in den gebildeten Ständen zeigt sich der gute Wille häufig genug von jener zarten Schonung und Rücksicht entblöſst, deren Gewohnheit und Uebung das Wahrzeichen feiner und edler Sitten ist.

Nun erst begann Marie die Hülflosigkeit ihrer Lage zu übersehn, ganz deutlich zu begreifen, daſs sie von einer thörichten Mutter den schlechtesten Menschen geopfert und hingegeben, und im eigentlichsten Sinne deren Gefangene sey. Bald auch mahnte sie ihre heisse brennende Sorge um Wilhelm, daſs sie dem Jüngling mehr als geneigt sey, daſs sie ihn liebe, mit Ausschlieſsung jedes anderen Gefühles und Wunsches ihn und nur ihn liebe. Einige Minuten lang blieb sie regungslos stehn; sie war einer Ohnmacht nahe. Doch, als sie nun allmählig Alles geschehenen wiederum sich bewuſst ward, erwachte in ihr der Unwille, der Stolz und mit ihm auch die Lust und der Muth, ihre verächtlichen Gegner zu bekämpfen,

die Hoffnung, ſie noch zu beſiegen. Gutartige, offene, einfache Menſchen ſind freylich leicht zu hintergehn; doch, wenn ſie die Argliſt durchſchaun, nothwendig deren gefährlichſte Gegner, weil das Recht ihnen Muth und Zuverſicht, die Einfachheit des Sinnes ihren Handlungen Etwas großartiges, übermächtiges giebt.

Es war auf den heutigen Nachmittag ſchon ſeit längerer Zeit ein Spaziergang verabredet worden, an welchem mit einer zahlreichen Geſellſchaft auch der Obriſt hatte Theil nehmen wollen. Unter den Hausfreunden der Couſine glaubte Marie nur dieſem Manne vertrauen zu dürfen; ſie wußte mit Sicherheit, daß er in die Ränke ihrer Wirthin auf keine Weiſe verwickelt war, vielmehr die Perſon, welche man ihr zum Gatten aufdrängen wollte, gleich ſehr verachtete und haßte, als ſie ſelbſt. Auch lag in dem Weſen des edel auftretenden, im beſten Sinne des Wortes kriegeriſch ſich gebahrenden Mannes Etwas ihrem Sinne zuſagendes. Gewiß war

ſein Verſtand richtig, ſein Geſchmack edel, ſeine Manier, ſie auszuzeichnen, offen und voll ſchonender Rückſicht. Dieſen guten Eigenſchaften diente der geringe und ſchlechte Ton der übrigen Geſellſchaft gleichſam zur Folie, ſo daß Marie nicht ſo gar Viel vom ihrigen hinzuſetzte, wenn ſie in ihm nicht bloß einen klaren und beſonnenen, nein auch einen edlen, fein fühlenden, ritterlichen Mann zu ſehn glaubte.

In dieſer Ueberzeugung, oder Meinung beſchloß ſie, dem Obriſten ſich anzuvertraun und den heutigen Spaziergang, welchen der heitere Morgen zu begünſtigen verſprach, zu einer unbeborchten Unterredung zu benutzen. Er pflegte bey ſolchen Ausflügen ſie zu führen und hatte die Uebrigen daran gewöhnt, ſich in einiger Entfernung zu halten, wann er mit Marien ſprach, deren große Einfachheit und tiefe Wahrheit ihn mehr bezauberte und feſſelte, als er ſelbſt noch ſich eingeſtand.

Die Klugheit, welche die Frauen selten verläßt, gab dem Mädchen ein, bis um Mittag in ihrem Zimmer sich verschlossen zu halten; man war daran gewöhnt, sie bisweilen auf diese Weise halbe Tage lang sich absondern zu sehn und ihren Grillen, wie's die Cousine nannte, freyen Lauf zu lassen; weßhalb es nicht weiter auffiel, als sie Mittags, zwar schon gesammelt, doch nicht ohne alle Spuren tiefer Gemüthsunruhe aus ihrer Klause hervorkam. Keine erleichternde Thräne hatte sie aus ihren heißen, brennenden Augen hervordrängen können. Unwille und heftiger Zorn kämpften in ihrem Gemüthe gegen Schmerz und Mitleid; und über beide siegte endlich ihr gewagter, doch eben deßhalb kühner und männlicher Entwurf, den Obristen in ihr Geheimniß zu ziehen, durch ihn Wilhelms Befreiung zu bewirken, und mit seiner Hülfe sich selbst aus der Gewalt ihrer Entführerin zu befreyen.

Wenn sie dann Alles durchgedacht, es

deutlich genug ihr vorschwebte, wie sie die mißliche Eröffnung einleiten, wie die Theilnahme des Obristen erwecken wolle, und nun für einen Augenblick nachzudenken und zu berechnen aufhörte; da trat immer wieder das Bild der trauernden Eltern vor ihre Seele und mit ihm zugleich, Wilhelms. Er war ihr nie so schön, noch so edel und Antheil erweckend vorgekommen, als jetzt in der Erinnerung. — Es ist ein großer Augenblick jener, da's dem Menschen zum ersten Male deutlich wird, daß er wahrhaft, daß er mit Entzückung und Hingebung, mit gänzlicher Vergessenheit seiner selbst, liebe. Ein solcher Augenblick giebt der Seele mehr Schwung, dem Charakter mehr Stärke, als jede andere, noch so heilige Gesinnung; und nothwendig, wenn Liebe, wie man doch sagt, ein Anklang ist aus den Tiefen des Ursprünglichen und Ewigen.

Gewiß fühlte sich Marie über das Nahe

und Beengte kleinlicher Lebensverhältnisse wie durch ein Wunder hinausgehoben, muthiger, entschlossener, als sie's je von sich zu denken gewagt.

Die Gesellschaft vereinigte sich zeitig und man würde sogleich gegangen seyn, hätte nicht der Obrist, den Dienstgeschäfte aufhalten mochten, noch immer auf sich warten lassen. Sein Ausbleiben machte Marien mehr Ungeduld und wahre Sorge, als den übrigen, blieb aber in der Unruhe des Tages glücklicher Weise ganz unbemerkt. Als darauf der sehnlichst Erwartete nun endlich eintraf und, nach einer sehr allgemeinen oberflächlichen Entschuldigung bey der Gesellschaft, unverzüglich zu Marien sich wendete, welche seitwärts am Fenster stand; empfing und erwiederte sie seinen Gruß mit einer so eigenthümlichen Freudigkeit, daß er, deren eigentlichen Grund nicht einmal ahnend, davon wie bezaubert ward und mit leisem Zittern ihr den Arm bot, als das Getümmel der Aufbre-

chenden ihn an den Zweck der Vereinigung erinnerte.

Nie hatte Marie durch das Beyspiel, noch durch das zweydeutige Lob der übrigen Frauen sich bewegen lassen, den Schnitt ihrer Kleider, seitdem sie viel unter Menschen war, der Mode genau anzupassen. Sie ging auf ihre Weise und trug am heutigen Tage ein Kleid von beynahe schwärzlichem Blau, welches den edlen Formen ihres Baues überall bescheiden sich anschmiegte, doch die Arme bis auf die Hand, den Nacken bis an den Hals bedeckte. Die dunkle, durch kein Band, keinen Schmuck unterbrochene Gewandfarbe hob den warmen und reichen Glanz ihrer herrlichen Carnation; und einige volle lichtbraune Locken, welche unter dem schlichten Strohhute hervorquollen, gaben dem reizenden Bilde gleichsam die letzte Hand. Der Obrist wagte es selten, sie anzusehn, schlug, wenn sein Blick zufällig dem ihrigen begegnete, verwirrt und sich selbst mißtrauend die Augen

nieder. Doch während er sein Auge behütete, fühlte er unablässig ihres leicht eingehängten Armes sanfte Wärme, jene gleichmäßige Temperatur, welche Jugend, Gesundheit und Ruhe der Seele hervorbringt.

Der Muth und die Hoffnung, welche Marien erfüllte, verbreitete über ihr Antlitz eine ungewohnte Heiterkeit, gab zugleich ihrem Gange ein gewisses förderndes Ebenmaß. Sie kam daher an der Seite ihres Begleiters sehr bald den übrigen voraus und entdeckte zu spät, als sie, schon im Lustwäldchen angelangt, nach ihnen sich umsah, daß sie mit dem Obristen ganz allein war.

Marie hatte wenig Kunde von jenen Grundsätzen der Schicklichkeit, welche nur da, wo die Sitte fehlt, von einigem Belang sind. Ihre Betroffenheit wich daher augenblicklich der Erinnerung an ihren Zweck, dem Grafen ihr Ge-

heimniß mitzutheilen, ihn für sich selbst und für den Geliebten um Hülfe anzuflehn.

Der Zufall, sagte sie, nicht ohne die Farbe zu wechseln, hat uns abgesondert von den übrigen und ganz unbehorcht, fast ungesehn, kann ich Ihnen nun mein Herz aufschließen. Hören Sie mich für einen Augenblick ruhig an.

Erst heute, fuhr sie fort, habe ich erfahren, was ich bis dahin nur vermuthete und befürchtete; daß man durch Trug und List mich aus meinem Hause entfernt hat und in dieser Stadt mich festhält, um jenen verächtlichen Menschen mir aufzudrängen, den Sie selbst auf den ersten Blick durchschaut haben und gleich mir verabscheun. Helfen Sie mir, retten Sie mich aus den Händen dieser bösen, listigen, verwegenen Menschen. Helfen Sie mir, wenn Ihr Gesicht nicht lügt, wenn Sie der gute liebenswürdige Mann sind, den ich in Ihnen zu sehen glaube. — Die lebhafte Erinnerung an ihren Geliebten

gab dem Mädchen, als sie jetzt von ihm anheben wollte, einen so unbeschreiblich anziehenden Ausdruck; die Worte, bey denen sie plötzlich abbrach, verriethen so viel Vertrauen und Hingebung in die Gesinnung ihres Begleiters, daß er durchaus sie mißverstehn, sich täuschen mußte; was ihm so ganz alle Gewalt und Herrschaft über sich selbst entzog, daß er voll ungestümer Freude und in einer Begeisterung, welche an Wildheit grenzte, die Arme weit ausbreitete, sie zu umschließen. Entsetzt wich Marie vor einer Bewegung zurück, deren Sinn und Richtung ihr unverständlich war, welche sie auf Wahnsinn deutete — wenn sie in dem Augenblicke noch dachte. Denn es schwanden ihr die Sinne, als sie unerwartet ihre letzte Hoffnung vor sich einbrechen sah.

Nach einigen Minuten aus diesem Zustande gänzlicher Betäubung wiederum aufwachend, bemerkte sie, daß Jemand sie stützte, und sah mit nicht unwillkommener Ueberraschung eine

Dame von hohem Wuchse und edlem Wesen zu ihrer Seite stehn. Wie fühlen Sie sich? fragte diese mit einer Ruhe, welche mehr Fassung, als Kälte ausdrückte. Treten Sie, sprach sie, bis wir besser für Sie werden sorgen können, hier in meinen ganz nahen Gartensaal. Marie warf einen dankbaren Blick auf die Dame, einen fragenden, scheuen auf den Grafen, der sein Gesicht vor ihr verbrag. Helfen Sie, sagte darauf die Dame beynahe gebietend, helfen Sie mir das liebe Mädchen in meinen Garten zu führen; sie ist noch sehr schwach und bedarf Ihrer Leitung, Herr Obrist. Auf diese Worte erhob er das Haupt, ergriff mit erzwungener Entschlossenheit Mariens Arm, um mit beiden Frauen den Weg zum Gitterthore des Gartens einzuschlagen.

Als sie im Saale angelangt waren, rieth die Dame dem zitternden Mädchen, auf einen Sessel sich hinzuwerfen und schweigend ein wenig auszuruhn. Sobald sie darauf bemerkte,

daß Mariens Blick freyer zu werden begann, auch ihre Wangen allmählig wiederum sich färbten, setzte sie sich neben sie, nahm ihre Hand, streichelte sie sanft, und blickte dabey so gütevoll aus ein Paar dunklen, wohlumrissenen Augen, daß sie freylich wohl das Vertrauen erwecken mußte, welches sie suchte. Nicht aus Neugier, liebes Kind, sagte sie, sondern weil mein Heimweg mich so nahe bey Ihnen vorbeyführte, habe ich den Ausgang Ihrer Anrede an diesen meinen alten und bewährten Freund mit angehört. Sie sprachen: retten Sie mich, helfen Sie mir; und da haben Sie sich an einen durchaus edlen Mann gewendet, der Ihnen beystehn kann und sicher auch beystehn wird. Ist dem nicht so? fragte sie den Grafen, nach ihm sich umwendend.

Nun aber, begann sie von Neuem, muß man doch, um zu helfen, auch wissen, worin und gegen welche Feinde. Enthält vielleicht dieser Brief, der Ihnen vorhin, als ich hinzutrat, aus

der Hand zu gleiten drohte, den ich daher auf-griff und Ihnen aufbewahrte, einige Umstände, welche gegenwärtig Ihnen die Anstrengung er-sparen könnten, uns Ihre Angelegenheit im Zusammenhange vorzutragen? Marie bejahete es. So gestatten Sie mir denn, eben diesen Brief zu lesen? — Sie schlug ihn auf und übersah ihn mit großer Spannung. Hier scheint, sprach sie darauf, ein sehr künstliches Gewebe von Trug und grenzenloser Ungerechtigkeit an den Tag zu kommen. Lesen Sie den Brief, lieber Graf; er enthält Nichts, was Ihnen verhehlt werden müßte.

Während sie abwechselnd einmal Mariens Wange streichelte, sie tröstete, sie ermunterte, guten Muthes zu seyn, weidete sich die Dame an der Verwirrung und Beschämung ihres lie-benswürdigen, allein unläugbar auch eitlen und leichtsinnigen Freundes. In dem Briefe, den er häufig anhaltend, langsam und nachsinnend

doch zuletzt ganz bis zum Ende durchlas, enthielt jede Zeile für ihn eine Lehre, eine Demüthigung. Mariens Vertraulichkeit erklärte sich plötzlich, zwar immer noch sehr schmeichelhaft für ihn, doch in einem ganz andern und höheren Sinne, als jener, den er selbst hineinzudeuten gewagt hatte. Ein minder edler Mensch hätte Bitterkeit empfunden, vielleicht ein leises Gefühl rächenswerther Kränkung in sich aufkommen lassen. Doch er verlor in dem Augenblicke sich selbst ganz aus den Augen. Mariens hülflose Lage erfüllte ihn mit inniger Theilnahme, die Ränke der hassenswerthen Cousine empörten ihn; und mit tiefer Rührung erkannte er nun endlich den eigentlichen Grund jener unbefangenen Hingebung des einfachen Mädchens, welche so lange ihn gänzlich irre geführt, durchaus getäuscht hatte.

Gleich ihm gelangen viel tausend treffliche, doch unbedachte und flüchtige Menschen in je-

ner Verkettung geringer und halbschlechter Handlungen, welche ihr äußeres Leben ausmacht, nicht eher zum deutlichen Bewußtseyn der Tugend, welche die Tiefe ihrer Seele verbirgt, als bis das Zutrauen eines reinen Gemüthes sie gleichsam sich selbst erschließt. — Um in Menschen, deren Handlungen die Prüfung nicht aushalten, den edleren Gehalt zu erkennen, in ihnen diesen und nur diesen wahrzunehmen, soll man, scheint es, in schöner Unerfahrenheit ihr äußeres Leben ganz übersehn. So hatte Marie in dem Grafen, dessen Leichtsinn und Leidenschaftlichkeit sie auch jetzt kaum ahnete, den trefflichen gesunden Kern vermöge jenes sittlichen Tactes erkannt, welcher reine Gemüther oft glücklich leitet und verderbten Menschen durch die Klugheit nur unvollkommen ersetzt wird.

Unmittelbar nachdem er ein wenig sich gefaßt und gesammelt hatte, sank der Obrist neben den Frauen auf einen Sessel hin und er-

griff Mariens Hand. Für jetzt, sagte er mit schwer beherrschter Rührung, habe ich auf Ihre Verzeihung keinen Anspruch; doch hoffe ich bald nicht allein diese, sondern auch Ihren Dank mir zu verdienen. Ich verlasse Sie beschämt, gedehmüthigt, reuevoll, doch zugleich erhoben durch die Vorstellung, daß Sie längst unter den geringen und schlechten Menschen, in deren Mitte ich Sie kennen gelernt, mich ehrenvoll ausgezeichnet, wenigstens mich als den Besseren erkannt haben. Ich will mich bemühen, Ihnen künftighin Ehre zu machen. Rufen Sie indeß noch ein Mal Ihr altes Vertrauen zurück, und folgen Sie mir, wenn ich Ihnen wohlmeinend und welterfahren rathe, nicht in das Haus Ihrer Cousine zurückzugehn. Sie werden mir verzeihn, wenn ich Ihnen offen sage, daß jene Gesellschaft die schlechteste der Stadt ist. Sie möchte freylich nicht Ihren Sitten, doch würde sie unfehlbar Ihrem Rufe schaden. Auch sind Sie ja dort nicht einmal sicher vor neuen denkbaren Verfolgungen. Bleiben Sie also, bis es

Univ. Bibl.

mir gelingt, Ihren Geliebten, oder Ihren Vater, oder beide zugleich Ihnen zuzuführen, bei meiner gütigen Freundin, welche Macht und Ansehn genug besitzt, Sie gegen Stadt und Provinz zu beschützen.

Allerdings, sprach die Dame, muß das Mädchen auf so lange in meinem Hause bleiben. Sorgen Sie dafür, daß man ihre Sachen hieher sende, kein Geschrey erhebe, keine Weitläufigkeiten mache. Uebrigens bin ich nun unverhofft in die Lage gekommen, Ihnen, mein lieber Graf, mein Haus zu verbieten, wenigstens auf so lange, als die näheren Angehörigen des jungen Frauenzimmers noch uns fehlen. Fast scheint es mir, als hätte ich mit Ihnen noch ein ernstliches Wort zu reden. Doch vermag ich's nicht, mit Ihnen zu zürnen. Gehn Sie, sprach sie mit Anmuth ihre Hand ihm darreichend, verlassen Sie uns und nehmen Sie das Bekenntniß mit auf den Weg, daß Sie mir heute gefährlicher erschienen sind, als jemals zuvor.

Während der letzten Worte nahm der Graf die Hand der hohen Frau, welche ihm Ehrfurcht einzuflößen schien; sie verzieh, daß er sie lange festhielt und mit Innigkeit an sein Herz drückte. Marie, welche ihnen zugesehn, glaubte nun ebenfalls seinen Abschiedsgruß mit Herzlichkeit erwiedern zu dürfen. Zwar hatte er sie anfänglich erschreckt, doch nicht verletzt, noch beleidigt, weil sie gar nicht verstanden, was er gemeint und gewollt, auch bey so glücklicher Wendung der Sachen für unnöthig hielt, über die vorangegangene Verwickelung weiter nachzusinnen.

Der Obrist gab schon am folgenden Tage, als Bürgschaft künftiger Bemühungen, die erfreulichsten Beweise seiner thätigen Theilnahme. Nicht allein sandte er bis auf das kleinste, was Marie im Hause der Cousine zurückgelassen, nein auch den Briefsteller, den er nach langem Suchen doch endlich in seinem Verstecke aufgefunden hatte. Der gute Alte war nicht wenig überrascht, als er den Offizier bey

sich eintreten und die sehnlichst erwartete Erwiederung seines Schreibens durch einen so stattlichen und vornehmen Boten überbringen sah. Nicht ohne einiges Mißtraun, welches erst in Mariens Gegenwart sich ganz verlor, setzte er sich in den Wagen des Grafen, welcher seinen Dienern befahl, ihn nach dem Landhause der Fürstin zu bringen und dort auf ihn zu warten, bis sein Geschäft beendigt seyn werde. Ich vermuthe, sagte er dem Alten, daß man Ihnen aufgeben wird, sogleich nach Hause zu reisen, um allen den guten Leuten, die's angeht, die tröstende Nachricht zu überbringen, daß einflußreiche Personen für Marien und ihren Freund zu sorgen übernommen haben.

Es ging damit, wie's der Obrist vorhergesagt. Der Uhrmacher hatte zwar Viel zu erzählen, mußte jedoch sich gefallen lassen, seine Mittheilungen auf das Nöthigste einzuschränken. Denn schon ehe er, nach seiner Meinung, recht begonnen hatte, sagte ihm die Fürstin, daß er

sich kurz fassen möge, da es spät sey und er nach einer Gelegenheit zu suchen habe, so früh als möglich aufzubrechen. Wir wissen von diesen alten Sachen, sagte sie, gerade so Viel, als wir bedürfen. Mehr wollen wir gar nicht wissen; denn es würde uns ganz unnöthig und zwecklos aufregen. Er selbst aber, mein guter Freund, welcher an unserer Dankbarkeit den größten Anspruch hat, auch sie recht bald thätig erfahren wird, muß nun eilen, um heimzukommen und die guten alten Leute, von welchen in seinem Briefe steht, durch Trost und Rath aufzurichten.

In den folgenden Wochen nahm die Dame selten Besuch an und verbrachte täglich viele Stunden in Mariens Gesellschaft bey weiblichen Arbeiten. Mit Vergnügen bemerkte sie, daß man das Mädchen mehr zu den nöthigen und nützlichen Künsten dieser Art angehalten habe, als zu Putz und Stickerey, worin sie selbst eine Meisterin war. Sie befahl daher, um Wetteifer

und gesellige Munterkeit in die Arbeit zu bringen, daß man verschiedene Sachen herbeyschaffe, an welchen sie gewöhnlich Andere nähen und arbeiten ließ; Dinge, welche bestimmt waren, in den Haushaltungen armer Leute wesentliche Bedürfnisse zu ergänzen; denn sie liebte es, Trost und Freude zu verbreiten, und war glücklich in der Wahl, fein in der Unterscheidung der Bedürftigen, auf welche sie Bedacht nahm. Solche Arbeiten, welche man weibliche nennt, beschäftigen nie in dem Maße, daß nicht dabey zu plaudern wäre; weßhalb' die Dame häufig Gelegenheit suchte, Marien auf ihr früheres Leben, ihre Familie und die Personen zu lenken, welche dem Mädchen Wohlwollen und Achtung eingeflößt hatten. Auf diese Weise lernte sie nach und nach jeden Umstand ihres Lebens, jeden Zug ihrer Seele kennen. Viel hatte sie gesehn, beobachtet, nachgedacht; sie umfaßte in ihrem schönen Wohlwollen jegliches Verhältniß, jede äußere Lage des Menschenlebens. Marie indeß war und blieb für sie eine ganz neue,

vielleicht ebendaher so höchst anziehende Erscheinung.

Bis dahin hatte sie als ausgemacht angenommen, daß ein liebenswürdiges Naturell ohne die Zugabe mannichfaltiger Kenntniß und Erfahrung bey fortgesetztem Umgange jenen Antheil, den es schnell zu erwecken pflegt, nicht werde unterhalten, nicht ihn fesseln können. Nun mußte sie nicht unwillig sich bekennen, daß Nichts eine so unerschöpfliche Quelle reinen Vergnügens gewähre, als die einfache Anschauung eines ungetrübten, reinen Gemüthes, bey welchem ein richtiger Tact ersetzt, was dem Verstande an Uebung und methodischer Ausbildung fehlt.

Auch Marie, obwohl ihr das gleichsam höfische Wesen im Hause ihrer Beschützerin (der Wittwe eines Reichsfürsten) ganz fremd und neu war, fand sich mit wunderbarer Leichtigkeit in die Umstände, eignete sich leicht gewisse

Ehrbezeigungen an, welche die Fürſtin nicht eigentlich zu begehren, vielmehr nur, aus Gewöhnung, zu erwarten ſchien. Indeß ward durch jene Abgemeſſenheit der Sitte die innigſte Vertraulichkeit nicht ausgeſchloſſen; wie denn überhaupt Bewunderung und Ehrfurcht die Liebe nicht aufhebt, welche ſtets auf Achtung ſich begründen möchte, und nur auf dieſem edlen Boden Stärke und lange Dauer gewinnt. In ihren einſamen Stunden kam es dem Mädchen wohl einmal in den Sinn, die ernſte, gediegene Pracht, welche ſie umgab, die Stille, die Ruhe und Ordnung des einfachen, doch fürſtlichen Haushaltes, in welchem ſie lebte, mit den Flittern und dem verworrenen Toſen in jenem Hauſe zu vergleichen, wo man ihr am unbürgerlichen Leben hatte Geſchmack einflößen wollen. Wie viel näher, dachte ſie dann in ihrem Sinne, ſteht nicht dem wahren vornehmen Leben jene gütevolle Berückſichtigung denkbarer Wünſche und Forderungen Anderer, welche in ſtillen und genügſamen Bürgerhäuſern ſo häu-

fig vorkommt. Scheint es mir doch, als unterscheide sich dieses Schloß von unserem Hause durch Nichts, als den äußeren Glanz? — Sammlung, Ordnung, Folge, ist am Ende das allein Vornehme; und bey wüsten Menschen nimmermehr gutes Seyn und gute Gesellschaft.

Der Obrist setzte die Frauen von seinen Bemühungen und noch immer unsicheren Erfolgen durch häufige Mittheilungen fortgehend in Kunde. Durch Beharrlichkeit war es ihm gelungen, das Regiment und die Compagnie ausfündig zu machen, in welche man Wilhelm eingetragen hatte. Er unterhandelte jetzt um die Entlassung des jungen Landmannes, welche indeß von den Behörden so hartnäckig verweigert ward, daß er doch endlich sich genöthigt sah, den Einfluß und die Verwendung der Fürstin in Anspruch zu nehmen.

Die Frauen erwarteten nicht ohne einige Unruhe und Spannung die Wirkung und den

Erfolg der Briefe, welche die einflußreiche Dame in Wilhelms Angelegenheit an mächtige Gönner und Freunde gerichtet hatte; als eines Tages ganz unerwartet Mariens Vater bey ihnen sich melden ließ. Seine Handelsfreunde hatten ihn zeitig von allen Stadtgerüchten in Kenntniß gesetzt, über des Mädchens jähe Entfernung, welche zu Vermuthungen aller Art so viel willkommenen Stoff herlieh. Höchst betroffen hatte er darauf seinen umfassenden und wichtigen Geschäften einen schnellen, vielleicht auch übereilten Abschluß zu geben gesucht, um ohne Verzug und in größter Eile heimkehren, seinem einzigen geliebten Kinde beystehn zu können. An der Grenze des Reiches fand er neue Briefe, aus welchen er den Aufenthalt Mariens kennen lernte, wendete er sich daher unmittelbar dahin, wo ein kurzer sehr heftiger Wortwechsel mit der boshaften Cousine zwar ihn mit widrigen Empfindungen erfüllte, doch zugleich ihm den Vortheil brachte, auf das Bestimmteste zu erfahren, in wessen Hause, unter welchem hohen

Schuze Marie in dem Augenblicke ſich befand und aufhielt. Unverzüglich hatte er darauf einen anſtändigen Wagen beſorgen laſſen, um ſeine Tochter aufzuſuchen und ihrer edlen Beſchüzerin ſeinen Dank von Herzen darzubringen.

Die Fürſtin eilte auf die Nachricht von ſeiner unerwarteten, überraſchenden Ankunft zu Marien, ſie mit Zartheit auf ein Ereigniß vorzubereiten, welches dem ohnehin gereizten Mädchen hätte ſchaden können. Erſt nachdem ſie der feſten Stimmung ihrer jungen Freundin gewiß war, ließ ſie den Vater in deren Zimmer führen, und entfernte ſich ſelbſt, als er eintrat, durch die entgegengeſezte Thüre.

Auf die erſten, nothwendig ſtürmiſchen Aufwallungen der Rührung und Freude bey unerwartetem Wiederſehn, folgte eine Verkettung von Berichten, Fragen und Gegenfragen, welche kein Ende nahm. Der Vater tadelte Mariens Unbeſonnenheit, allein noch mehr ſich

ſelbſt, daß er nicht ſogleich ſie auf dem Lande gelaſſen, oder doch in der Stadt irgend einen ganz zuverläſſigen Freund ihr zum Anwalt und Rathgeber beſtellt habe. Wohl ſehe ich jetzt, ſagte er, daß ich Deine ſchwache Mutter falſch beurtheilt habe und ihr bey weitem weniger Abſichtlichkeit und Verſtellung zugetraut, als doch am Ende in ihr zu ſtecken ſcheint. Für eigentliche Bosheit kann ich's indeß nicht halten, das, was ſie an Dir gethan; denn nach ihrer Art, die Dinge anzuſehn, mußte ſie glauben, für Dein Beſtes vortrefflich geſorgt zu haben. Doch macht mir dieſe Albernheit einen Ekel und Widerwillen, den ich nimmermehr werde überwinden können. Ich will ihr ein reichliches Auskommen feſtſetzen, welches ſie auf ihre Weiſe verzehren mag, und mich ſelbſt von ihr ganz trennen. Doch muß ich in der Welt ja wohl Etwas für mich behalten. Sprich, mein Kind, willſt Du mit mir fortleben? Nie will ich Dich fürder ohne Schutz und Halt allein laſſen in dieſer argen Welt. — Allein Du ant-

worteſt nicht? Solltest Du Deinen Vater verlaſſen wollen?

Marie ſchwieg und wagte in ihrer Verwirrung nicht, ihm gerade in die Augen zu ſehn. Das jüngſt Erlebte hatte die Hülfloſigkeit eines verlaſſenen, allein ſtehenden Mädchens ihr deutlich zur Anſchauung gebracht, ſie daher in den Stunden ruhiger Ueberlegung in ihren Gedanken oft mit dem Heurathen ſich beſchäftigt und Wilhelms dabey nie vergeſſen. Sie war feſt entſchloſſen ſeine Lebensweiſe zu theilen, in ſeinem Gewerbe ihm auszuhelfen; und, daß er ſie nicht vergeſſen habe, noch jemals ſie verlaſſen, aufgeben werde, das fühlte und wußte ſie. So war, in ihrem Sinne, Alles bereits in beſter Ordnung, fehlte Nichts mehr zu ihrem Glücke, als des Vaters Billigung, Wilhelms Anweſenheit, der eheliche Segen. Allein Etwas zu denken und es laut auszuſprechen, iſt nicht ganz daſſelbe. Giebt es doch ſo viele Dinge, welche wir nicht einmal in der Dunkel-

heit der Nacht laut aussprechen würden, noch in der Abgeschiedenheit des Waldes, noch wo immer sonst wir gewiß sind, von keines Menschen Ohr vernommen zu werden. Von unseren Gedanken, Meinungen, Wünschen, Hoffnungen verhehlt der Mund so Vieles; wenigstens der Mund gescheidter Menschen.

Der Vater wußte ihr Schweigen richtig auszulegen; ohnehin gestattete jenerzeit die Sitte den Mädchen, zwar befragt ihre Neigung erröthend zu bekennen, doch nicht selbst zu werben, noch ihre Angehörigen um einen Mann zu bitten und zu bestürmen. Er half daher, nachdem er zum Ueberlegen ihr die nöthige Zeit gelassen, der mädchenhaften Schüchternheit mit vieler Anmuth nach, indem er sie leise befragte, ob Wilhelm noch immer ihr so lieb sey, als vordem. Würdest Du, drängte er sie, als sie schweigend seine Frage zu bejahen schien, Dich entschließen können, auf dem Dorfe zu leben, einer ländlichen Wirthschaft treu vorzustehen? — Be-

denke den Unterschied von Stadt und Land, von leichter und schwerer Arbeit, von einsamer Stille und geselligem Geräusch. Entscheide Dich, sprich. — Gern, erwiederte Marie, will ich mit wenigen guten Menschen, von allen übrigen abgesondert, mich einschließen; gern alle Arbeit thun, welche das Haus verlangt und bringt. Auch glaube ich dabey nichts einzubüßen; was ich bisher vom städtischen Leben gesehn und kennen gelernt, ist für mich ohne Geschmack und Kraft.

Möge es Dich nie gereuen, sprach der Vater mit Rührung; doch weiß es Gott, daß Du meinen innigsten Herzenswünschen so wunderbar entgegenkommst, daß ich noch immer mein Glück nicht fassen, nicht begreifen kann, wie die Tochter einer solchen Mutter so hat werden können, wie Du bist. Es freut mich, daß es Dich nicht davor graut, eine stattliche Bäuerin zu werden; indeß würde es bey den Umständen, in welche Glück und Thätigkeit allmählich mich

verſetzt haben, eben ſo unnöthig, als verkehrt ſeyn, wollte ich Dir einen ſo beſchränkten Wirkungskreis anweiſen, als jener der guten Muhme, welche Dich hoffentlich bald Kind und Tochter wird nennen dürfen. Ich habe bisher beſonders vor Deiner Mutter, doch ſelbſt vor Dir meine guten Glücksumſtände verbergen müſſen. Jene hätte in ihrer Hoffarth mir keine Ruhe gelaſſen, der Himmel weiß, wo hinausgewollt. Allein auch Dich ſelbſt hätte die Vorſtellung verderben können, zu großem Glücke geboren zu ſeyn, wenigſtens die Schmeicheley, welche dem Reichthum, weil er nahe und ſichere Vortheile gewährt, noch unermüdlicher nachgeht, als ſelbſt der Macht. Jetzt ſcheinſt Du mir ſchon feſt genug, befürchte ich nicht mehr, daß ein falſcher Glanz Dich verlocken, Dich ablenken könne von der Bahn, welche Du frühe eingeſchlagen haſt. Ich darf daher Dir bekennen, daß ich ſehr reich bin und Dir, wie dem Manne Deiner Wahl, ohne mir Viel zu entziehn, ein ganz beneidens-

werthes Loos zu bereiten vermag. Höre nun meinen Lebensplan.

Mein kleines Geschäft in der Stadt will ich dem alten Uhrmacher übergeben. Er kommt draußen nicht vorwärts; die Kinder aber wachsen heran, müssen in ein Geschäft, in eine Thätigkeit kommen. Bisher habe ich ihn nur hingehalten, ihn zappeln lassen, wie man sagt, weil's mit seinem Naturell und seinen Gewöhnungen sich gar wohl vertrug, etwas leichtsinnig in den Tag hineinzuleben, nur von heut auf morgen zu denken. Seit einiger Zeit indeß bemerke ich, daß mit dem Alter ihm auch die Sorgen kommen, daß es ihm zum Bedürfniß wird, sich still und sicher zu betten. Auch hat er nach dem, was Du mir gesagt, große Ansprüche auf unsere Gunst und Freygebigkeit. Mein Haus in unserer Stadt mit der ganzen Einrichtung und mit der Berechtigung, sein Gewerbe darin fortzuführen, auf dem Fuße, als ich's getrieben, soll nächstens ganz sein Ei-

genthum werden. Auch werde ich ihm Geld vorschießen, damit er in diesem Geschäfte mehr sich ausdehnen könne, als ich selbst gethan, weil ich seit langer Zeit es nur des Scheines wißen fortgesetzt habe.

Euch aber, meine Kinder, denke ich ein hübsches Gut zu kaufen. Wilhelm ist zwar ein bloßer Erfahrungslandwirth; doch hat der Bursch Kopf, ich habe es ihm angemerkt, als ich draußen mit Fragen ihn quälte, welche ihm ganz neu waren. Denn er beantwortete sie zwar anfangs verwirrt, wenigstens mit unzureichender Klarheit, zuletzt aber für den Stegreif recht gut. Sieh nun, mein Kind, weßhalb ich Dich gelehrt und gewöhnt habe, ein Haushalt und Handelsbuch zu führen. Es ist überhaupt nicht ungewöhnlich, daß eine Gattin in die Lage kommt, auch in den größeren Wirthschaftsangelegenheiten zu helfen und zu rathen, wenn sie's nur vermag. In Frankreich, wenigstens in den Provinzen, werden daher die meisten

Frauen so angeleitet, daß sie nöthigenfalls ein Buch führen und ein Geschäft übersehn, Aufwand und Vortheil gegen einander abwägen können. Auch Dir wird es in Deiner künftigen Lage von großem Vortheil seyn, daß die Buchhaltung Dir geläufig ist; denn unser Wilhelm dürfte vor der Hand dabey nicht recht sich anzustellen wissen. Obwohl er es lernen soll und muß und wird, um Dir nicht nachzustehn. Beide müßt Ihr indeß mit einander, wenigstens ein Jahr lang, in einer fremden Wirthschaft die Schule durchmachen. Ganz unmittelbar sollt Ihr nicht übergehn in die Lage, in welche ich Euch versetzen kann, und zu versetzen wünsche.

Vielleicht hätt' er dem Mädchen noch viele andere gute Lehren ertheilt, denn es ist dieses ein ganz unerschöpflicher Stoff, wäre nicht eben jetzt die Fürstin wiederum zu ihnen eingetreten. Mit freundlicher Ungeduld empfing sie die Bezeigungen der Ehrfurcht und des Dankes, wel-

che Mariens Vater zwar mit vielem Anſtande, doch nicht ohne ein wenig bürgerlicher Weitläuftigkeit ihr vortrug. Indeß benutzte ſie gewandt und ſchnell die erſte ſich darbietende Unterbrechung ſeiner Dankrede, um mit dem, was ihr ſchon auf den Lippen ſchwebte, endlich nun auch an den Tag zu kommen. Erlaſſen Sie mir, ſagte ſie, Ihnen ſogleich auf Alles liebe zu antworten, was Sie mir ſchon geſagt haben, oder aus der Fülle Ihres guten Herzens noch ſagen möchten. Denn ich ſehe und höre, verzeihen Sie mir, nun auch für den Augenblick gar Nichts, als das glückliche Ereigniß, welches Ihnen zu melden ich gekommen bin. Es klingt romanhaft, iſt aber nichts deſto weniger die reine Wahrheit, daß wir nicht mehr ſelbdritte ſind; denn eben jetzt iſt zu meiner Ueberraſchung und ganz unſäglichen Freude der Obriſt mit unſerem jungen Soldaten angekommen. Er ſteckt noch in der Uniform, welche ihm vortrefflich anſteht. Allein auch der Obriſt darf ſich wohl neben ihn hinſtellen; iſt er gleich nicht

ganz so jung, so erscheint er mir doch als ein stattlicher Mann; und sein Auge ist wie neu belebt, ich denke durch ein Gefühl, welches wir ehren müssen. Ganz bin ich freylich noch nicht im Klaren, was ihn so liebenswürdig entzückt; ob der Gedanke, Marien genützt, oder der andere, meine Hand verdient zu haben. Ja, liebe Marie, von Ihren vielen Verehrern will ich wenigstens einen für mich behalten; und wenn Sie nicht aufhören wollen, mir des Grafen Herz zu entziehen, so werde ich mich grausam an Ihnen rächen, und nach dem schönen Unteroffizier mein Netz auswerfen. — Nun was stehen Sie da so unbeweglich? Wollen Sie nicht sogleich mit mir in den Saal gehn, wo unsre beiden Freyer auf die Entscheidung ihres Schicksals warten? Ein und höchstens zwey, drey Mal im Leben, mein bestes Kind, haben wir Frauen das Recht, den Männern ein sehr entscheidendes Ja oder Nein zu sagen. Das erste Mal hatt' ich mir's nicht ernstlich genug

überlegt; das zweyte, sagt mir mein Vorgefühl, wird's schon um Vieles besser gehen.

Sie wendete sich nach diesen Worten der Thüre zu, und ging in Begleitung der übrigen durch eine Reihe großer und ernst geschmückter Zimmer nach dem Saale. Hier stand der Graf in lebhaftem Gespräche mit dem Soldaten, welcher noch nicht in aller Form entlassen und daher noch immer militärisch gekleidet war. Er hielt ihn, was die Frauen gern sahn, mit beiden Armen umfaßt; Wilhelm indeß hatte aus einem Ueberreste soldatischer Unterordnung die Hände fest an den Leib gezogen, die Traulichkeit seines Oberen bescheiden annehmend, doch ohne sie zu erwiedern.

Der Graf setzte alsobald den jungen Landmann in Freyheit, ergriff darauf nach einer leichten Verbeugung gegen die Dame des Hauses Mariens Hand und schüttelte sie herzhaft. Hier Marie, sagte er, bring' ich Ihnen den be-

ſten liebenswürdigſten Jüngling der Welt. Mit gröſter Mühe habe ich ihn ſeinen Kameraden und Oberen entriſſen; denn er hatte es allen angethan. So lang ich nun diene, iſt mir Nichts der Art vorgekommen. Vom Regimentschef bis zum letzten Soldaten ſeiner Compagnie wollte Niemand ihn miſſen. Allein zuletzt haben ſie mir den Burſchen doch herausgeben müſſen. Dank ſey's den Zeilen Ihrer Beſchützerin — und der meinigen, rief er lebhaft, dabey nach der edlen Frau, welche neben Marien ſtand, mit einnehmender Zärtlichkeit umblickend. — Er ſoll uns erzählen, wie er's angeſtellt, ſo viele rauhe Herzen ſich zu eigen zu machen. Doch vorher muß ich durchaus mein Schickſal, wie das ſeinige entſchieden ſehn. Beginnen wir mit Wilhelm und Marien. Iſt es nicht Ihr Vater, den ich hier ſehe? Der Vater nickte bejahend. Nun ſo werden wir vor allen Dingen Sie bitten müſſen, ſich zu erklären, ob Ihre Anſichten mit einer Mesalliance der Art in Uebereinſtimmung zu ſetzen ſind, ob Sie

nicht vielleicht Etwas dagegen einzuwenden haben, was doch zu unterſuchen und ernſtlich zu beſprechen wäre. Denn auf keine Weiſe möcht' es ſich ziemen, dieſe Partie Ihnen gleichſam über den Kopf zu nehmen.

Hier bleibt Nichts mehr zu beſprechen übrig, ſagte der Vater mit ruhiger Heiterkeit. Ich habe dieſe Verbindung längſt vorausgeſehn, gewünſcht, ſogar, in ſo weit es die Klugheit geſtattete, ſie begünſtigt. Auch habe ich die Bedingungen meiner Einwilligung Marien eben mitgetheilt. Hören Sie mich nun, aber verſtehen Sie mich auch recht. Einem Bauern will ich das Mädchen allerdings nicht zur Ehe geben, weil ſie für dieſen Stand zu reich iſt. Die Wahl der äußern Lebensbeſtimmungen muß, wie Sie einſehen werden, den Umſtänden doch ſich anmeſſen. Seiner Perſon nach iſt Wilhelm der Mann, den ich vor allen anderen meinem Kinde gewünſcht; allein, wenn er ſie ernſtlich haben will, muß und ſoll er ſich vorbereiten,

ein reicher Mann, ein Gutsbesitzer zu werden, oder was in dieser Art sonst ihm ansteht.

Lassen Sie, sagte der Obrist hastig, den jungen Mann Soldat bleiben; ich stehe Ihnen dafür, daß ich ihm in vierzehn Tagen den Degen verschaffe. Von seiner Anstelligkeit, seinem leichten Begreifen aller Dienstsachen, habe ich drüben Wunderdinge gehört; auch hat man von seinem Ehrgefühle große Meinung und ist im Voraus überzeugt von seiner Bravour. Doch lassen wir ihn selbst entscheiden. Sprich Wilhelm, willst Du Soldat werden, mein Kamerad seyn? Du sollst mein Adjutant werden, mein Hausfreund, mein Umgang, mein Schüler! — Wilhelm warf bei diesen Worten einen forschenden Blick auf Marien, dann einen feurigen und liebevollen auf den Obristen. —

Wenn ich dem Zuge folgen wollte, sagte er, welcher stark und mächtig zu Ihnen mich anzieht, oder auch einer gewissen unbestimmten

Neigung zum Kriegswesen, welche in der kurzen Zeit meines Dienstes mir sich mitgetheilt hat, ich weiß nicht wie; so würde ich unbesinnlich auf Ihre Seite mich wenden. Doch lese ich in Mariens Antlitz, daß sie's nicht will, und erinnere mich aus alter Zeit, daß sie Ruhe und stille Lebensart liebt, nur an einer ländlich häuslichen, stillen Thätigkeit Gefallen findet. Will dann in der Folge ihr Vater uns in den Stand setzen, unseren Fleiß auf ein größeres Gut auszudehnen, als der Bauerhof meines Vaters; so getraue ich mir wohl, auch ein solches zu verwalten. Freylich möcht' ich's vorher einmal versucht haben.

Nun denn, sprach der Obrist, wenn Marie nicht Vernunft hören will, so nimm von mir ein Gut in Pacht, oder auch in Verwaltung, bis Dein Schwiegervater besser für Dich gesorgt haben wird. Doch ist zu dem allen noch Zeit; für jetzt scheint es mir dringender, die jungen Leute zu verloben. Mein lieber Vater, erlauben

Sie doch dem guten Jungen da, sein Mädchen einmal recht herzhaft zu umfassen, sie recht soldatisch an sein Herz zu drücken. Rufen Sie ihm zu, daß ich auf sein Beispiel warte, um meiner schönen Braut den ersten Kuß zu entreissen.

Es wurden einige Minuten in lebhaften Aeußerungen der Liebe, des Wohlwollens, der Dankbarkeit hingebracht; worauf die Fürstin, welche zu bewegt war, um reden zu können, der Gesellschaft freundlich zuwinkte, ihr nachzufolgen. Sie ging den übrigen voran bis in ihr Cabinet, wo alle sich niederließen. Es trat eine tiefe Stille ein; sie schwiegen oder es redete ein Nachbar leise zum andern. Doch als nun endlich die Aufregung sich zu legen schien, in welche der frohe Ausgang der Verwickelung alle Anwesenden versetzt hatte, da forderte die Fürstin den Jüngling auf, seine kurze Soldatenlaufbahn von Anbeginn und möglichst umständlich ihnen vorzutragen.

Es befremdete mich, hub Wilhelm an, als der Schulze ins Haus kam, mir anzuzeigen, daß ich auf's Amt geladen sey. Doch von dem, was man dort beabsichtete, argwöhnte ich nicht das Geringste. Ich hatte stets gehört, daß ich frey sey und nach den Rechten gar nicht könne ausgehoben werden. Allein in der Amtsstube ließ man mich nicht lange im Dunkeln über den Zweck der Vorladung. Der Beamte machte mir ein finsteres Gesicht, kramte eine Weile in seinen Acten umher und zog daraus ein Papier hervor, wovon er Namen, Geburtsjahr und ähnliche Weitläufigkeiten schnarrend herunterlas und mich darauf fragte, ob Alles zutreffe, oder ob ich vielleicht dagegen Etwas einzuwenden habe. Ey, mein Gott, nein, sagte ich, so heisse ich und dann bin ich geboren. Aber, was soll das Alles; ist es doch nicht so lange her, daß ich geboren und getauft bin, um schon meinen Namen und mein Alter vergessen zu haben? Insolent, unverschämt, brummte der Beamte; vergißt er, daß er vor der Obrigkeit steht?

Ich sehe schon, daß es hohe Zeit ist, Ihn Sitten zu lehren. Herr Corporal, rief er, und es trat ein solches Stück aus einer Seitenthüre hervor, nehmen Sie Ihren Rekruten in Empfang und sorgen Sie dafür, daß er Respect und Achtung lerne, denn unter uns hat er bisher für einen kecken und übermüthigen Burschen gegolten.

Des Ausganges dieser Unterredung erinnere ich mich ungern. Meines Rechtes eingedenk ward ich sehr heftig und mag in der Leidenschaft das Maß überschritten und Dinge gesagt haben, welche in den Verhältnissen ungehörig sind. Es kocht mir noch immer das Blut, wenn ich des Vorganges mich erinnere, der für mich übel genug ablief; denn ich ward gefesselt, eingesperrt und wenige Stunden darauf in dunkler Nacht auf einem Wagen und wohlbegleitet abgeführt.

Unterweges hatte ich meine Lage mir ernst-

lich und von allen Seiten überlegt. Es ward in meinen Gedanken mir Vieles auf ein Mal klar, worauf ich ohne dieſes Ereigniß ſchwerlich jemals würde verfallen ſeyn. Als einziges und doch eigentlich nicht übel gerathenes Kind hatten meine Eltern mir von früh auf gar ſehr den Willen gelaſſen. Ich war etwas unabhängig, trotzig, wenn es galt, von mir abzuweiſen, was mir nicht eben gefiel. Daß man in irgend Etwas ſich zu ſchicken habe, weil es nun eben nicht anders iſt, noch ſeyn kann; das war mir bis dahin nicht im Traume beygefallen. Nun aber ſaß ich im Käfig, wie der Falke, und es blieb mir Nichts anderes übrig, als am Gitter mir den Kopf einzuſtoßen, oder die Gunſt und den guten Willen des Jägers mir zu gewinnen. Was ich von allen Leuten gehört, welche vormals zu Soldaten waren genommen worden, hätte mir allen Muth benehmen ſollen. Doch fühlte ich in mir ſo viel Witz und Kraft, ſetzte ich in mein gutes Recht ſo viel Vertrauen, daß ich noch immer nicht durchaus verzweifelte.

Der Unteroffizier, welcher neben mir im Wagen saß, war nicht derselbe, mit dem ich auf dem Amte die Händel gehabt. Er fühlte einiges Mitleid, bedauerte meine Lage, war überhaupt, wie sich's in der Folge gezeigt, ein milder und wohlgesinnter Mann. Allmählich wußte er mein Vertrauen zu gewinnen, so daß ich mir das Herz faßte, ihn über die Dinge, welche mir bevorstanden, ein wenig auszuforschen. Er zählte mir darauf an den Fingern jegliche Uebung und Handlung her, welcher ich von Anbeginn und bey'm Dienste mich werde unterziehen müssen. Auch schärfte er mir ein, gleich anfangs weder Blödigkeit und Weinerlichkeit, noch andrerseits einen harten, widerspännstigen Sinn an den Tag zu legen. Der Rekrut, sagte er, muß um des Himmels willen sich nicht merken lassen, daß es ihm sauer wird und in der Seele zuwider ist, die neue Laufbahn anzutreten. Bezeigt er sich nun gar weichlich und faul, merkt man ihm an, daß er ein verzogenes Mutterſöhnchen ist; so wird es mit

ihm stets für lange aus seyn. Frisch, aufgeweckt, voll Lust und guten Willens, so will man ihn haben. Einiges Zutraun soll er zeigen, aber noch weit mehr Respect; keine Furcht, aber viel Scheu. Es wird schon gehn, schloß er, und wenn es Dir irgendwo fehlt, so frage nur mich, denn ich treibe die Sache schon lange und kenne meine Leute.

Am Orte meiner Bestimmung angelangt, ward ich unverzüglich vorgestellt, ausgemessen und sehr genau besehn. Ich war so glücklich, die Fassung zu behalten und Ruhe genug, mir gelegentlich alle Anwesende scharf anzusehn, schloß dabey aus den Gesichtszügen auf ihre Gewohnheiten, Neigungen und Ansprüche. Es bestätigte sich in der Folge, daß ich schon an diesem ersten Tage recht gut Bescheid gewußt.

Wie's nun mag zugegangen seyn, genug, daß hoch und niedrig, jung und alt, mich stets im Auge behielt. Mit den Uebungen ging es

so schnell und leicht, daß man herbeykam, mir dabey zuzusehn, oder Gesellschaft zu leisten, was weiß ich's. Unter die Soldaten kam ich nicht eigentlich; denn es nahm mich der Obrist sogleich in's Haus. Ich solle in seinem Hause Dienst leisten, hieß es; kam indeß nicht dazu, ich weiß nicht weßhalb. Dann ward ich Unteroffizier; und wiederum steckten sie die Köpfe zusammen, und schienen nicht recht zu wissen, wohin sie mich stellen sollen; denn ich blieb nach wie vor im Hause des Commandanten. Nun wurden mir die schönsten Anerbietungen gemacht, wenn ich freywillig bey den Soldaten bleiben wolle. Da begann ich zu vermuthen, daß man sich fürchte, daß man besorge, es möge herauskommen, wie's auf dem Amte eigentlich zugegangen sey; und deßhalb versprach und gelobte ich Nichts, that vielmehr, als verstehe ich nicht recht, was man wolle. Indeß benutzte ich die viele freye Zeit, in der Schule der Unteroffiziere mich fleißig im Rechnen und Schreiben zu üben. Auch gab mir der Adjutant, als

er bemerkte, daß ich gern lese, allerley Bücher, Geschichten, doch lauter Kriegesſachen. Die freye Zeit aber sprach ich mit Allen, die was zu erzählen, oder zu zeigen, oder sonst mir mitzutheilen hatten. — Mariens Vater, welcher den Jüngling unausgesetzt in den Augen behalten, unterbrach ihn hier durch den Ausruf: nun begreife ich, wie Du so verändert, nun so flink und klug und rüstig bist! Früher, wie sehr Du mir gefielest, fand ich Dich doch ein wenig zu weich und nachgelassen. Es hat Dir genützt, Dich tummeln, Anderen gehorchen zu müssen. So werden die Leute, welche uns schaden wollen, oft gegen ihren Willen, unsere Wohlthäter! — Auch Marie ist entschiedener, sichrer, fester, als zuvor. Habe so lange Zeit sie gewahrt und gehütet, als wäre sie mein Augapfel, und sehe nun klärlich ein, daß Welt und Schicksal aus dem Menschen bilden und machen, was Huth und Fürsorge nimmermehr bewirken können. Ja, sprach Wilhelm, doch Alles zu seiner Zeit. Seht mir da den gebore-

nen Pedanten! rief Mariens Vater; spricht er nicht bereits ganz wie sein Alter?

Alle lachten; doch meinte die Fürstin, daß Wilhelms Ausspruch, als ein Wort zu seiner Zeit gesprochen, in Ehren zu halten sey. Worauf der Obrist das Wortspiel aufnahm und erinnerte, daß es nun auch an der Zeit seyn dürfe, den Hochzeitstag festzustellen. Nach einigem Widerstreben willigte Mariens Vater in den Vorschlag des Grafen, beide Ehen an demselben Tage zu vollziehen, sie durch ein gemeinschaftliches Hochzeitmahl zu feyern. Es war ein schöner, feyernswerther Tag. Denn selten erheben sich Menschen verschiedenen Standes zum Bewußtseyn ihrer Uebereinstimmung in solchem, was tiefer, heiliger und wesentlicher ist, als jenes Zufällige der Geburt und äußerlichsten Glücksumstände. Allein auch diesem sein Recht, seinen Anspruch, seine Ehre; nur nicht mehr, als ihm gebührt und zukommt.

II.

Erfahrungen eines Bedachtlosen.

Was giebt es in der Welt betrübteres, als an einer nördlichen Küste die öden Klippen mit Lebensgefahr umschiffen, um nach Strandvögeln zu blitzen, von welchen, wenn sie fallen, die See die eine Hälfte verschlingt, und die andere hinzunehmen möchte! Doch, um nicht den Sonderling zu spielen, beschloß ich eines Morgens, der übrigen Gesellschaft mich anzuschließen. Früh hatte ein frischer Landwind die Unternehmung begünstigt; allein um Mittag änderte sich unversehens die Luft, begann es scharf aus Nordwest zu ziehn. Wir hatten noch weit bis zum nächsten Landungsplatze, als die Bootsmannschaft uns ankündigte, daß jenes dunkel in der Ferne aufsteigende Gewölk der Vorbote

nahenden Sturmes und keine Zeit uns zu verlieren übrig sey. Bald ging die See für unser leichtes Fahrzeug um Vieles zu hoch. Indeß gelang es den Anstrengungen der Ruderer, der Einsicht des Steuermannes, uns, zwar bis auf die Haut durchnäßt, übrigens wohlbehalten, an das Land zu bringen.

Später, als bey nachlassendem Sturme längs der Küste ein dichter, verdüsternder Nebel aufstieg, versammelten sich die Gäste des Hauses um die alterthümliche, weit angelegte Feuerstelle. Bey dem trübfeuchten Wetter, nach jener nassen Ausflucht, verbreitete die munter auflodernde Flamme unter uns ich weiß nicht welches unsägliche Behagen. Es ward geplaudert, dann wiederum geschwiegen und nachgesonnen. In einem solchen Augenblicke bemerkte Jemand, dem die übrigen sogleich zustimmten, es sey der beynahe winterliche Abend wie geschaffen, um auf Mährchen und Abentheuer mit halbem Ohre hinzuhorchen. Fühlst Du Dich

aufgelegt, ſagte er zu mir, ſo erzähle uns einmal recht im Zuſammenhange, wie's bey den lezten Unruhen in Neapel zugegangen. Iſt es wahr, was man ſich zuraunt, daß Du ſelbſt Deinen Antheil an der Zeche haſt rein ausbezahlen müſſen? Erzähle nur Alles und ſpiele nicht den Geheimnißvollen. Sind wir doch unter Freunden. Nun wohl, ſprach ich, rückt näher zuſammen; ich bin heute vertraulich geſtimmt und zum Erzählen wohl aufgelegt. — Ich hatte unlängſt meine Erinnerungen geordnet und aufgeſchrieben, das Manuſcript, um es zu feilen, oft überleſen; was mich in den Stand ſezte, nach einigem Beſinnen das ganze Begebniß in einer recht hübſchen Folge vorzutragen, ungefähr in dieſen Worten.

Mein Vater, begann ich, ſtammt aus Neapel. Bin nun auch ich ein Engländer durch Geburt, Erziehung, Gewöhnungen, ſo war doch

meine Seele von früher Jugend auf erfüllt von Bildern der väterlichen Heimath, jeder Wunsch meines Herzens nur dahin gerichtet. Schimmerte irgend einmal das Gewölke in ungewöhnlichem Glanze, so erweckte es in mir keine Luſt, nur eine peinigende, beängſtigende Sehnſucht. Vielleicht entſprang dieſes heftige, ſchmerzliche Verlangen aus der Macht des Blutes; oder war es nur Unart und Aufregung der Phantaſie durch Erzählungen des Vaters, welcher gern und häufig ſeines Geburtslandes ſich erinnerte? — Blättern in den Büchern, Befragen und Ausforſchen heimkehrender Reiſenden, gab meiner Sehnſucht mehr Nahrung, als Befriedigung. Sie ſtillen konnte offenbar nur die Gegenwart ſelbſt; weßhalb ich meine Eltern durch unabläſſiges darauf Zurückkommen nach langem Widerſtreben doch zuletzt dahin brachte, in meinen Reiſeplan einzuwilligen.

Ich weiß nicht, was die Regierung veranlaßte, eben zu jener Zeit aus den ſüdlichen Hä-

fen ein Kriegesgeschwader nach dem Mittelmeere abzusenden. Der Befehlshaber eines bewaffneten Schiffes, den mein Vater überredet hatte, daß ich ihm werde nützen können, fand einen Vorwand auf, mich an Bord zu nehmen. So gelangte ich zu dem Genuße des schönen, geselligen Schauspieles einer Seereise in Begleitung vorauseilender, zurückbleibender, bald zur Seite, bald an uns vorüberfegelnder Krieges- und Lastschiffe. Windstillen und widrige Stürme verzögerten mehr, als ein Mal unseren Lauf; doch selbst bey diesen Hemmungen gab es viel unterhaltenden Wechsel. Signale, lauter Zuruf von einem Schiffe zum anderen, naher und ferner Gesang, verliehen der unbewegten Wasserfläche ein solches Ansehn von Leben und Thätigkeit, daß ich nicht selten auf offenem Meere der See durchaus vergaß. Ward die Flotte dann auch einmal auf halbe und ganze Tage durch Stoßwinde zerstreut, so entstand daraus wiederum so manche Bedenklichkeit und

Sorge, Thätigkeit und Freude beym Wiedereintreffen, daß ich's nicht vertauscht hätte gegen jene ununterbrochen glücklichen Züge, deren alte Seeleute bey solchen Gelegenheiten sich zu erinnern pflegten.

Als wir am letzten Tage unserer Fahrt endlich die Inseln und Vorgebürge des Golfo aus dem Meere auftauchen, allmählich immer höher emporsteigen sah'n, wie schlug mir das Herz? — Es war auf dieser Reise der erste ganz sommerliche Abend. Das Meer schimmerte bis an den Horizont im Wiederscheine der untergehenden Sonne. Wundervoll beleuchtete sich das Vorgebürge und die hohe Felseninsel, an welcher wir nun schon vorüberseglten. Als wir später, auf der Rhede von Neapel angelangt, die Anker auswarfen, war es schon zu nächtlich, um deutlich zu sehn. Nie habe ich mehr Ungeduld empfunden, als in jener Nacht. Langezeit ging ich auf dem Verdecke hin und her; und als ich spät in einem Winkel auf den Bo-

den mich hinwarf, um ein wenig zu ſchlummern, erweckte mich jedes leichte Geräuſch, wenn ich überhaupt ſchlief, nicht vielmehr bloß träumte und ſann. Da nun endlich der Tag anbrach, auf den Schiffen die Mannſchaft in Bewegung kam und an die Arbeit ging, raffte ich mich auf und rieb mir die Augen. Doch, wie könnte ich die Empfindungen ausdrücken, welche mich erfüllten, wie das unermeßliche Gemälde Euch anſchaulich machen, welches mit jedem neuen Pulsſchlage verſtändlicher, herrlicher, ſchöner, jetzt vor mir aufging! Jeder Augenblick brachte friſche Gegenſtände an das Licht. Zuerſt S. Elmo und den Höhenzug, an welchen Neapel ſich anlegt. Nicht lange, ſo blinkten auch in der Stadt und längs des Ufers die Gipfel aller höheren Gebäude, ſpielte das Morgenlicht ſchon über die hüpfenden kleinen Wellen der leicht bewegten Meeresbucht. Dazu die zierlich ſchwankenden Schiffchen voll frohlockender, lebendiger Menſchen!

Den Eindruck dieſes Morgens hat kein ſpäterer auslöſchen können; ich ſehe Alles noch ganz ſo hell und friſch, wie damals, vor mir ſich ausbreiten. Es iſt das Vorrecht des erſten Eindruckes. Ich gebe zu, daß Gewöhnung den Genuß behaglicher, friedlicher macht. Doch als ein Unbegrenztes, Unerſchöpfliches, erſcheint uns nur das Unerwartete, Friſche, Neue. Welch ein Glück, welche Gunſt, daß wir Menſchen nicht Zeit finden, daß unſere Kräfte nicht auslangen, Alles erreichbare zu ſehn und zu genießen! Würde es nicht uns Allen ergehn, wie jenen Beſchränkten und Stumpfſinnigen, welche ſo früh mit dem Leben zu Ende kommen, und deſſen längere Hälfte in Ueberdruß und Langerweile hinbringen.

Wohl denkt Ihr ſelbſt, daß ich nicht ſäumte, das Schiff ſo frühe, als möglich zu verlaſſen, daß ich viele Tage in der Stadt und in deren Umgebung umherſchwärmte, raſtlos, von Allem angezogen, zerſtreut und daher im Gan-

zen unbefriedigt. Endlich hielt ich ein, ſuchte mir eine ſtille, etwas entlegene Wohnung, weilte oft zu Hauſe, zeichnete Manches auf, unterrichtete mich aus Büchern über ſchon Geſehenes und noch Verſäumtes. Auch ſuchte ich die Vielfältigkeit der Genüße und Anregungen durch eine beſſere Eintheilung der Zeit zu bewältigen, wenigſtens zu meinen Kräften in ein richtigeres Verhältniß zu bringen. Früh morgens las ich; ſpäter beſuchte ich die Straße und ergötzte mich an den wechſelnden Erſcheinungen, eigentlich an dem Ringen der angeborenen Schönheit mit dem Ausdrucke tiefer, ſittlicher Entartung. Denn nicht aus dem Naturell fließet in der Geſichtsbildung und Geberde dieſes lebendigen Volkes jenes Ueberladene und Fratzenhafte, welches dem Ankömmling ſo auffallend iſt; vielmehr nur aus ſeiner Niedrigkeit und fortgehenden Erniedrigung.

Nachmittags machte ich weite und lange Spaziergänge an den Hügeln und Höhen, wel-

che die Stadt theils umgeben, theils, wo sie dem Ufer sich nähern, schon ihr selbst angehören. Häufiger geleitete Zufall oder Neigung mich nach dem königlichen Schlosse zu Capo di Monte. Hier ist der Ueberblick des Golfo von der Terrasse des Gartens bezaubernd. Doch kann auch die Freude das Herz beklemmen. Also, um mich ein wenig herabzustimmen, pflegte ich auf halber Höhe des Weges, so oft ich ihn ging, einige Augenblicke einzuhalten. Dort stand, unweit der Straße, ein sehr unscheinbares Haus. Kein Gesang, kein Freuderuf aus offenem Fenster, kein Tanz ausgelassener Mädchen und munterer Knaben auf dem Estrich des flachen Daches. Weil in diesem Lande gemeiniglich Alles klingt und rauscht, wenigstens gleich der Cicade gellet und zirpt, so befremdet und störet darin gerade die Stille. Also pflegte ich willenlos im Vorbeygehn die Mauer hinanzublicken nach den verwitterten Läden und sparsamen Fenstern. Was ich da

ſuchte? ein lebendes Weſen? — vielleicht; doch blieben ſie ſtets verſchloſſen.

So trieb ich's fort, ohne den großen Begebenheiten ſehr aufmerkſam nachzufolgen. Mit geringer Theilnahme hatte ich von dem Heere gehört, welches bey Civitacaſtellana aufgeſtellt war. Ruhmredig erzählte man, es enthalte das Lager achtzigtauſend Mann wohleingeübter Truppen. Der Feldherr ſey an Liſt und Kriegeserfahrenheit ein Hannibal, die Stellung unangreifbar. Man war des Erfolges ſo gewiß, daß, als unerwartet der König wiederum in ſeiner Hauptſtadt eintraf, das Volk ihn mit Jubel empfing, die Menge den Krieg als ſchon beendigt anſah. Allein ſehr bald nach ſeiner Ankunft erhoben ſich dumpfe Gerüchte von gänzlicher Auflöſung des Heeres, unaufhaltſamem Vordringen des Feindes. Da ſammelten ſich auf dem Platze und vor allen Ausgängen des Pallaſtes die Neugierigen, beobachteten was vorging, prüften forſchend den Ausdruck,

die Haltung der Höflinge. Diese vermochten nicht länger sich zu verstellen; ihr Gebaben und Ansehn verrieth Besorgnisse, welche schnell aufgefaßt, ungesäumt verbreitet wurden. Es blieb nicht länger ungewiß, daß man im Schlosse zur Flucht sich vorbereite.

Ohne Treffen hatte das große Heer sich aufgelöst. Es war dem Könige gelungen, allen Nachrichten vom Schauplatze der Begebenheit voranzueilen; nach den Umständen das Beste, was ihm zu thun blieb.

Daß ein Land, welches verwegene Räuber in großer Menge erzielt, wo das Messergefecht, ein mißliches Duell, gleichsam heimisch ist, der Tod auf dem Schaffot mit wundervoller Standhaftigkeit ertragen wird, doch nun schon seit Jahrhunderten kein Heer aus sich hervorgebracht, welches, wenn auch nur den ersten Anlauf des Feindes hätte mit Festigkeit erwarten, geschweige denn abweisen können; eine bedenk-

liche Erscheinung. Was ist es denn überhaupt jenes Etwas, welches man den kriegerischen Geist eines Volkes nennt? Sein leidenschaftliches Element ist, auf den niedrigsten Stufen, Begier, Raublust, Grausamkeit; auf höheren, Ehrgeiz, Durst nach persönlicher Auszeichnung und dauerndem Ruhme; auf den höchsten, Begeisterung für eigenthümliche Entwickelungen des Lebens, mit dem Bestreben, bald sie zu verbreiten, bald gegen feindliche Richtungen sie zu behaupten. Auch entstehet der kriegerische Geist bisweilen aus einer gewissen gigantischen Liebe zur Persönlichkeit des Feldherrn, wenn diese groß, oder anziehend, oder auch nur kühn, klug und glücklich ist. Von einer anderen Seite angesehn, erscheint der Krieg als Kunst, und insofern gründet sich der kriegerische Geist und Muth auf dem Bewußtseyn einer überlegenen Ausbildung geistiger Kräfte. Denn jene Tactik, welche gebildeten Völkern von jeher über Barbaren den Sieg verliehen, beruhet einleuchtend auf Verstandesbildung und wissenschaftlichem

Geiſte; woraus folgt, daß wer dieſen abweiſ't und ausſchließt, auch den Staat, dem er angehört, ſeiner Waffen beraubt, ihn wehrlos macht.

Von dieſen mannichfaltigen Gründen und Antrieben war und iſt noch immer bey den Bewohnern des glücklichſten Landes nur ein einziger vorhanden: Abwehrung von Hohn und Spott über das heilige Blut und andere minder hochgeachtete Reliquien. Wie ſonſt und an anderen Stellen für Freyheit, Vaterland, König und Feldherrn, ſo ward hier im Namen des Schutzheiligen zu den Waffen gerufen. Und in gewiſſem Sinne mit gleichem Erfolge. Denn von allen Seiten ſtrömte das niedrige Volk herbey, ſammelte ſich auf den geräumigen Plätzen, in den breiteren Straßen, bewaffnete ſich, nach den Umſtänden, beſſer und ſchlechter; es war ein ſeltſamer, grotesker Anblick. Die Entfernung des Hofes entmuthigte nicht. Im Gegentheil war es der Sache günſtig, daß man dem Volke den unmittelbaren Anblick jenes

auffallenden Beyspiels unglaublicher, schamloser Zaghaftigkeit entzog; sogar, daß nunmehr die stürmische Bewegung nicht länger von schwankenden, einander widersprechenden Befehlen zugleich gegängelt und aufgehalten ward.

Kein lebenvoller Mensch wird so leicht einer allgemeinen Volksbewegung ganz ungestraft zusehn; ich verstehe, ohne davon hingerissen, ja, halbhin angesteckt zu werden. In der menschlichen Natur ist ein unaufhaltsamer Hang und Zug: die Sympathie der Menge; er überwältigt fast ausnahmlos den entgegengesetzten und widerstrebenden der Abstoßung unter den Einzelnen. So ergriff denn auch mich ein Theil der bewegenden Kraft. Gewiß habe ich nie häufiger und dauernder unter freyem Himmel, auf offener Gasse geweilt, als in jenen stürmischen Tagen. Verschiedene dem Volke verdächtige Männer waren im Auflaufe erschlagen worden, und im Allgemeinen war es damals für wohlgekleidete Personen gefährlich, sich öffentlich

zu zeigen. Doch ließ ich nicht ab; denn es lag für mich zu viel Reiz in der lebhaften Gesticulation, in dem Anscheine tiefen Gedankens und starker Empfindung, selbst in der beynahe classischen Wuthbegeisterung der gedrängteren Massen. Männer mit entblößten Armen, offener Brust, den antiken Schiffermantel bald über den Kopf gezogen, bald malerisch über die Achsel geworfen. Jünglinge, die brennend rothe, sich etwas vorneigende Mütze in das tiefschwarze Haupthaar eingedrückt, die braunen Glieder kaum bedeckt von zerrissenem Linnen. Die Waffen, zugeschärfte Stangen, Beile, Schiffshacken; seltner, Gewehre und Flinten.

Ungeachtet dieses wilden und stürmischen Ansehens fehlte es der Menge doch nicht durchaus an ordnendem Befehle. In Neapel bilden, ich glaube seit Jahrhunderten, die eigenthumslosen, dabey eines sicheren, regelmäßigen Erwerbes entbehrenden Einwohner eine besondere, sehr zahlreiche, große Vorrechte genießende

Zunft. Sie wählen sich ein Haupt, einen Zunftmeister. Wann der Marktpreis des Getraides den kargen Verdienst des Fischers, des Lastträgers, wohl auch des Bettlers übersteigt, was häufig eintritt; so begiebt sich der Zunftmeister der Armen zum Könige, begehrt von ihm den Bedarf seiner Untergebenen, nicht etwa umsonst, nur zu ermäßigtem Preise. Der jedesmalige Häuptling der Armen, den man spottweis ihren König nennt, hat stets freyen Zutritt zum Regenten des Landes. Seine Stellung erfordert, daß er ein fähiger, gewandter Mann sey und von Personen und Verhältnissen genauere Kenntniß habe, als andern Behörden erreichbar ist. Durch geschickte Abtheilung der Menge nach Regionen und Quartieren übersieht und lenkt er seine Untergebenen beynahe methodisch; sein Ansehn ist unbegrenzt.

Diese längst ausgebildete, eingewöhnte, bewährte Unterordnung der Einzelnen machte es in jenem Zeitpunkte weniger schwierig, die auf-

geregten Volksmassen vor gänzlicher Verwirrung zu behüten. Von den Mönchen, welche der Angelegenheit ernstlicher sich annahmen, auch bey dem Haufen allein Gehör fanden, hatten einige durch frühere Lebenserfahrung, oder auch durch Studium und Eingebung des Geistes, von Kriegessachen halbdeutliche Begriffe, welche sie gegenwärtig mit großem Eifer geltend machten. Ihren Anordnungen war ein gewisser Plan nicht abzusprechen. Durch Verhacke und Linien wollten sie den Feind möglichst lange von der Stadt entfernt halten. Allein auch für den Fall seines Eindringens wurde vorgesorgt; wenigstens brachte man allerley Gestein und Gebälke auf die flachen Dächer, um von diesen herab ihn noch auf den Gassen zu beunruhigen. Doch längst vor gänzlicher Beendigung aller dieser Anstalten, erschienen die Franzosen, welche man vor Capua noch aufgehalten glaubte, unerwartet an den Eingängen zur Hauptstadt.

Es begann nunmehr ein mehrtägiger nicht

unblutiger Kampf. Auf der einen Seite Ueberlegenheit der Zahl; auf der andern der Bewaffnung und Kriegeserfahrenheit. Im Einverständniß mit der Besatzung beider Vestungen, auch bey mehr Einsicht und Nachdruck in der Anlage und Vertheidigung jener äußeren Linien, denn mehrentheils schlug man sich innerhalb der Stadt auf den Straßen und Plätzen, möchte Neapel, da von der Seeseite die unsrigen es fortdauernd unterstützen konnten, gegen das keine Häuflein verwegner Fremdlinge sich behauptet haben. Doch nach den Umständen mußte die Vertheidigung erfolglos bleiben, die Menge unterliegen.

Sogar vor meiner Wohnung hatte man sich lebhaft geschlagen. Daher, als ich Abends mich losriß, denn während des Gefechtes hatte meine Wirthin mich bewacht, gleich einem Gefangenen, fand ich die Straße voll todter, übel verstümmelter Körper. Die sonst geräuschvoll lebendige Stadt schien jetzt ganz ausgestorben; das Ent-

ſetzen hatte die Einwohner von den Straßen verſcheucht. Die allgemach hereinbrechende Nacht war ungewöhnlich bedeckt, kein Licht an den Fenſtern; bey jedem Schritte die Beſorgniß und in der Einbildung das Gefühl, auf Leichname und Trümmer zu ſtoßen. Dabey die tiefe Stille; denn ſelbſt bey St. Elmo hatte das Schießen aufgehört, weil, glaube ich, der Befehlshaber bereits mit den Siegern unterhandelte.

Auf dem Heimwege, nicht weit vom Thore zu meiner Wohnung, traf ein bedrängtes Athmen mein Ohr. Es war das Aechzen eines Verwundeten, welcher ſprachlos und in ſeinem Blute ſchwimmend, ausgeſtreckt vor mir auf dem Boden lag. Um wenig Augenblicke ſpäter entdeckte ich, in geringer Entfernung, eine dunkle Geſtalt, welche langſam ſich erhob und geſpenſtiſch leiſe mir ſich näherte. Aus den langen, nachſchleppenden Kleidern errieth ich ihr Geſchlecht.

Bey Allem, was Ihnen heilig iſt, ſagte ſie

mit weiblich weicher Stimme, beſchwöre ich Sie, in meiner Bedrängniß mir hülfreich zu ſeyn. Schon viele Stunden lang auf Beyſtand harrend, bewache ich hier den Körper meines innigſten Freundes. Noch iſt ſeine Seele nicht entflohn; ſeine Wunden ſind leicht; doch wird ihn die Verblutung tödten, wenn er länger ohne Verband und Pflege bleibt. Helfen Sie mir, ihn von hier fortzutragen; doch habe ich ſo weit, ſegte ſie weinend hinzu, ſo weit bis zu meinem Hauſe. Unſere Kräfte werden nicht ausreichen.

Beruhigen Sie ſich, ſprach ich ihr zu, es iſt ja gleichgültig, wohin wir den Freund in Sicherheit bringen. Tragen wir ihn zu mir hinauf; meine Wohnung iſt nahe. Suchen wir nur den Verwundeten im Forttragen in einer ausgeſtreckten Lage zu erhalten. Ich faſſe ihn hier oben um Leib und Schultern; es wird genügen, wenn Sie indeß die unteren und leichteren Theile des Körpers im Schweben erhalten. Ich bin bereit, erwiederte ſie; geſegnet

ſey der milde, klare Ton Ihrer Stimme, der zum Handeln Kraft und Zuverſicht mir wiedergiebt.

Mit unſerer Bürde gelangten wir, obwohl mühſam, die enge Treppe hinauf bis in das dritte Stockwerk. Es ward uns aufgemacht, Licht gebelt, nach allen Heiligen gerufen. Als darauf die Verwirrung ein wenig ſich gelegt hatte, gelangten wir endlich dahin, den Verwundeten ſanft auf meinem Bette auszuſtrecken. Man hatte den Wundarzt, welchen die Furcht zu Hauſe feſtgehalten, indeß aus dem höheren Stockwerke herabgebelt. Hierauf entkleideten wir den ſcheinbar noch bewußtloſen Jüngling; ſeine wohlgebildeten Glieder waren kalt, weiß und regungslos. Nachdem das geronnene Blut entfernt, jede Wunde einzeln geprüft und genau unterſucht worden, ſchritt der Arzt zum Verbande. Unter ſo vielen Verletzungen, verſicherte er, ſey dennoch keine ſchon an ſich ſelbſt tödtlich. Indeß habe der Blutverluſt

den Leidenden ungemein erschöpft, bedürfe er daher einer höchst sorgfältigen Pflege.

Unter der Sonde des Arztes hatte der Verwundete oft gezuckt, ein Mal sogar die Augen schnell aufgeschlagen. Zufällig war sein Blick auf mich gefallen, fragend, und doch bekannt, ernst und dennoch gütig. Wunderbar, welche Liebe, welche Theilnahme dieser schnelle Blick mir einflößte.

Ein langes Leben gehen wir Menschen neben einander hin, kalt und fremd, gefühllos und gleichgültig. Sogar ein Umgang ist möglich unter Menschen, welche einander gar nicht kennen, noch jemals das Verlangen empfinden, sich ernstlich kennen zu lernen. Und wiederum bringt oft ein einziger Augenblick die Seelen einander so nahe, daß es sie schmerzt, wenn späterhin Namen und Vaterland, Erlebtes und Erworbenes sich eindrängt in das reine See-

lenverhältniß, trennend, abweisend, das geistige Band zerreißend.

Wer damit anhebt, den Namen, den Stand, die Verdienste des künftigen Freundes zu erforschen, mag freylich sicher gehn, gewiß seyn, daß er des Bekannten nicht sich zu schämen habe, durch ihn nicht in Schaden gerathe. Hingegen wird er Gefahr laufen, bey der letzten Seite des Buches stehen zu bleiben und davon nie mehr kennen zu lernen, als diesen Inder, mit allen seinen Fehlgriffen und Mißdeutungen.

Es war stille Nacht. Die Fremde hatte auf mein Bitten und Vorstellungen die erste Wache mir überlassen und lag in dem Seitenzimmer auf einem Ruhebette, in ungewissem Schlummer. Ich selbst saß am Lager des Verwundeten, achtete auf ihn, daß er den Verband nicht löse, und flößte ihm, wann er zu lechzen schien, ein abkühlendes Getränk ein. Zum

Reden fehlte ihm Besonnenheit und Kraft; und mir war's ausdrücklich verboten, ihn aufzuregen. So war ich denn ganz meinen eigenen Gedanken hingegeben und will nicht verläugnen, daß zuletzt in mir ein gewisses Verlangen erwachte, die Farbe zu kennen, welcher der Jüngling folge. Auch hätte ich wissen mögen, ob die verschleierte Schöne seine Gattin, Geliebte, oder nur seine Schwester sey; denn in den Aeußerungen ihres lebhaften Antheils lag Etwas allgemeines, welches auf verschiedene Weise sich ausdeuten ließ.

Auch ohne Worte und Zeichen können Gedanken sich mittheilen; denn täglich ereignet es sich, daß verschiedene Personen, ohne zu reden, ja ohne einander anzublicken, doch zugleich denselben Gedanken fassen; und Nichts ist gewöhnlicher, als von Personen zu sprechen, welche nicht weit entfernt, oder im Kommen sind. So erweckte, vermuthe ich, eben jene Regung von Neugier, welche zu Nachforschungen mich

hätte verleiten können, die Freundin des Verwundeten mit dem Gedanken, seine Geheimnisse zu sichern. Sorgfältig durchsuchte sie die abgelegten Kleider, zog daraus die Uhr und Börse hervor, welche sie mir übergab, mit der Bitte, sie aufzubewahren. Dann suchte und fand sie die Brieftasche, öffnete sie, warf einen flüchtigen Blick hinein und steckte sie vor meinen Augen in den Busen. Offenbar wollte sie mir zeigen, daß sie nichts Heimliches, sondern begebe, was mit gutem Rechte ihr zukomme. Bey dieser Handlung hatte sie den Schleyer geöffnet und zurückgeworfen, was mir Gelegenheit gab, ihre Züge aufzufassen und aus diesen auf ihr gesammtes Wesen zu schließen.

Wuchs und Wendung der Gestalt, auch das dunkle Haar und der rasche Blick zeigte die Eingeborene. Hingegen deutete das tief blaue, ins Graue spielende Auge auf fremde und nordische Abkunft. Es war darin mindestens ein Anklang von jenem Verschlossenen,

Sinnenden, Tiefen, welches bey ſchwarzen Wimpern dem Auge der Nordländer eigen iſt. Den edlen, ich möchte ſagen, gebietenden Ausdruck ihres Blickes unterſtützte ein ſcharf gezeichneter, nicht ſinnlich geſchwellter Mund. Im Ganzen fehlte es dem nicht unſchönen Antlitz an Jugendlichkeit, doch nicht an Bedeutung und anziehendem Ausdrucke.

Auch ſie ſchien forſchend und zweifelhaft auf mich zu ſehn. Ich bin, ſprach ſie endlich mit beſcheidener Zurückhaltung, über Ihr Vaterland noch immer im Dunklen. Ihre Züge, Ihre Ausſprache, ſcheinen mir italieniſch zu ſeyn; aber die allgemeine Haltung verräth den Fremdling. In der That, erwiederte ich, bin ich ein Britte. So wünſchte ich's, ſagte ſie ſchnell einfallend, und ſo errieth ich's. Ich habe Sie ſchon geſehn, fügte ſie hinzu. Sie gehen oft an meinem Hauſe vorbey nach dem Garten des Königes. Sie blicken ſtets herauf nach meinen Fenſtern, aus welchen ich biswei-

len auf die Straße hinabsehe. Ich zog mich daher zurück, wann ich Sie kommen sah. Doch hatte ich mich daran gewöhnt, zu gewissen Tagen und Stunden Sie vorbeygehn zu sehn, so daß mir Etwas zu fehlen schien, wenn Sie einmal ausblieben. Vielleicht hegte ich ein dunkles Vorgefühl des Dienstes, den Sie mir erzeigen sollten. Er ist so wichtig, mehr, als Sie ahnen können. Sie haben mein Liebstes gerettet; für mich ein Großes, allein noch lange nicht Alles. — Die letzte Andeutung sprach sie nur halbdeutlich aus, wie's zu geschehen pflegt, wann die Zunge unversehens mit den Gedanken dem Willen voraneilt, der Geist aber in die Zügel greift, sie scharf anzieht, doch nicht sogleich die unfreywillige Bewegung ganz zu hemmen vermag.

Ueberlassen Sie mir jetzt, begann sie von Neuem, für den noch übrigen Theil der Nacht die Pflege unseres Kranken und suchen Sie bis zum Anbruche des Tages durch ein wenig Ruhe

ſich zu ſtärken. Denn ſchon am frühen Morgen werde ich gehn und auf kurze Zeit den Freund ganz Ihrer Sorgfalt anvertrauen. Verſprechen Sie mir, ihn nicht zu verlaſſen, ihn nicht zu vernachläſſigen. Doch nein, unterbrach ſie ihre Bitte, kein Verſprechen. Weiß ich doch, welcher Theilnahme, welcher Aufopferung Sie fähig ſind.

Mit einem ſtummen, unterwürfigen Gruße entfernte ich mich, zog die Thüre leicht an und warf in dem Nebenzimmer mich auf das Lager hin, welches die Unbekannte eben verlaſſen hatte. Es lag etwas Trauliches in dieſer Gemeinſchaftlichkeit der Ruheſtelle, welche auf keine Weiſe mir verleidet ward. Das Kiſſen, auf welches ich mein Haupt niederlegte, bewahrte noch immer jene geſunde jugendliche Lebenswärme, deren Wahrnehmung nicht unerfreulich iſt. Wunderbar beruhigte mich dieſer kleine Umſtand, welcher freylich Euch Anderen gleichgültig, mindeſtens anſtößig erſcheinen mag. Vergeßt für einen Augenblick, daß Ihr Britten ſeyd und

denkt, verſetzt Euch hinüber in jenes Land, wo Reinlichkeit nichts weniger als ein Gemeingut, daher ſtets das untrügliche Kennzeichen edlerer Sitten iſt.

Nach kurzem Schlummer erwachte ich vom einbrechenden Tageslichte, oder auf den leiſen Ruf der Fremden; denn als ich die Thüre öffnete, fand ich ſie vor dieſer ſtehend und mich erwartend. Für heute, ſagte ſie, auch für morund vielleicht für noch längere Zeit überlaſſe ich den Freund Ihrer Pflege und Sorgfalt. Eine andere nähere Pflicht ruft mich nach Hauſe; ich habe bereits hinausgeſehn, die Straße iſt frey. Der Himmel behüte Sie. Bey dieſen Worten entfernte ſie ſich geräuſchlos, wohl um den Verwundeten, welcher zu ruhen ſchien, nicht aufzuwecken.

Langſam, doch augenfällig beſſerte ſich mein Pflegling. Freylich warnte der Wundarzt noch immer vor längerm und leidenſchaftlichern Ge-

ſpräche; auch zeigte der Kranke wenig Neigung, mir ſich mitzutheilen. Er wähnte in einem jener Hoſpitien verpflegt zu werden, deren Stiftung und ſorgfältige Haltung den Anſichten und dem Gefühle der Italiener Ehre bringt. Mich ſelbſt hielt er für einen frommen und liebevollen Gehülfen des Hauſes. Indeß gewöhnte er ſich an meine Erſcheinung, wenigſtens an meine Weiſe, ihm Hülfe zu leiſten. Denn, wann ich zufällig für Augenblicke ihn verließ, blickte er ungeduldig umher, rief und fragte er nach mir.

Die pünctliche Erfüllung der übernommenen Pflicht fiel mir, ich läugne es nicht, eben damals unſäglich ſchwer. Die Königsſtadt war, erzählte man, umgewandelt worden in einen Freyſtaat, ein Gemeinweſen; und ich empfand die heftigſte Ungeduld, von einem ſo merkwürdigen und ſeltenen Begebniß mehr zu ſehn und zu vernehmen, als der geſchäftige Arzt, nun gar die einfältig unwiſſende Vermietherin mir zu melden wußten. Ueber die Begründung und

Vertheilung der Gewalten, über die Geschäftsführung und die hervorstechenden Charaktere des neuen Staates war den Leuten durchaus Nichts abzufragen. Ihre Kunde beschränkte sich auf abgerissene Ereignisse, auf Beyspiele von harter Erpressung und grausamer Verfolgung.

Selten und nur auf Augenblicke hatte die Unbekannte sich eingefunden, nach dem Kranken zu sehn, wohl auch, meine Geduld zu prüfen. Sie schien die Versetzung ihres Freundes sehnlich zu wünschen. Denn sobald, als seine Genesung so weit vorgerückt war, daß man ihn ungefährdet konnte fortbringen lassen, zeigte sie viel Eile, ihn mir zu entführen. Wohin? berichtete sie nicht; im Gegentheil ersuchte sie mich der Sache nicht weiter nachzuforschen, überhaupt, besonders vor Neapolitan:rn, das Geschehene geheim zu halten. Ich gelobte Verschwiegenheit und enthielt mich, zur Bürgschaft, jeden Versuches, tiefer in ihr Geheimniß einzudringen; eine Schonung, welche sie nicht un-

bemerkt ließ. Gütevoll und nachſinnend blickte ſie einige Sekunden auf mich hin. Dann zog ſie von ihrem ſchön gebildeten Zeigefinger einen ſchlichten goldnen Reif und ſprach, indem ſie mir ihn darreichte: als Fremdling könnten Sie denen, welche gegenwärtig herrſchen, zufällig, oder durch ein Verſehn, verdächtig werden. Tragen Sie dieſen Ring, er wird Sie beſchützen.

Unbemerkt hatte ich an die Gegenwart meines Gaſtes mich gewöhnt; mindeſtens an die Austheilung der langen Tageszeit in tauſend kleine Bemühungen um ihn, der, etwas launiſch, begehrlich, und ſchwer zu befriedigen war. Ich vermißte ihn, empfand daheim ein Mißbehagen, welches ſehr bald nach ſeiner Entfernung mich in die Stadt hinaustrieb.

Wie Alles ſo ſchnell ſich verändert hatte! Verweht, verſchwunden waren jene auf ihren Einfluß ſtolzen, etwas gebieteriſchen Mönche, jener ſtürmiſche, trotzende Pöbel. Hingegen

zeigten sich überall in den Straßen und auf den großen Plätzen Gruppen von schlecht und recht nach französischer Weise gekleideten Personen. Offenbar bemühten sich diese Leute, nach Solchem auszusehn, was man gemeiniglich den dritten Stand nennt. Denn mit gleicher Aengstlichkeit vermied man in dieser Zeit, Ansprüche auf hohe Geburt darzulegen, als den Anschein pöbelhafter Sitte und Abkunft. Mit dem gemeinen Volke stand das Befreyungsheer in offener, noch unerledigter Fehde; andrerseits war der Begriff des Adels unvereinbar mit dem eigentlichsten Princip der großen Bewegung, welcher man eben sich angeschlossen hatte.

Unter den Historikern, deren Werke ich gelesen, faßt und bezeichnet kein einziger mit hinreichender Schärfe, was eigentlich in Frankreich und in den übrigen jenem nachäffenden Staaten, auf die Personen und selbst auf den Begriff des erblichen Adels einen so wunderbar verbreiteten Haß gezogen und jenen unaufhalt-

ſamen Drang hervorgerufen hat, ihn zu vernichten. Durch Hinweiſungen auf das Lehnweſen und andere dem Mittelalter eigenthümliche Stiftungen wird eine ſo neue Erſcheinung nur unbefriedigend motivirt und erklärt. Denn mit gleich gutem Grunde könnte man den heutigen Griechen und Römern zum Vorwurf machen, daß ihre Väter vormals zwey Drittheile der Bevölkerung um nicht viel beſſer gehalten, als wir die Neger in den Colonieen. Nein, was im Mittelalter beraubte und mißhandelte Städtebewohner, oder ſchwer gedrückte Landleute nicht ſelten zu blutiger Vergeltung hinriß, wird und kann beſonnenen Menſchen auf keine Weiſe als Beweggrund einer Geſinnung und Richtung aufgedrängt werden, welche der neueſten Zeit ganz ausſchließlich angehört. Denn auch ſeine Feinde wiſſen, daß ſchon ſeit Jahrhunderten der Adel Fehderecht, Gebiet und Macht verloren, im Staate eine neue den Umſtänden angemeſſene Stellung angenommen hat.

Der ritterliche Adel, die Kriegerkaſte des Mittelalters, erlag in Italien ſchon im dreyzehnten Jahrhunderte dem inneren Zwieſpalt, der ihn entwaffnet ſeinen natürlichen Gegnern in die Hände gab, den Demokratieen und ſtädtiſchen Uſurpatoren. Ungleich ſpäter gelangte er in Belgien während des Auflehnungskrieges gegen Spanien anfangs zu großer Auszeichnung, ſpäter durch unbemerkliche Uebergänge zu ſeinem Ende. In England untergrub ihn das feſte Regiment der großen Königin, erſchütterte ihn die Willkühr Jacob I., gab ihm die Revolution den letzten Stoß. In Spanien erlag er mit Allem, was aus dem Mittelalter dem ſchönen Lande übrig war, der politiſch kirchlichen Inquiſition. In Deutſchland verwiſchte der dreißigjährige Krieg ſeine letzten Spuren. In Frankreich ſchwächte ihn der große Cardinal. — Dieſes Alles iſt den Leuten noch halbhin erinnerlich. Allein die Epoche, die Umſtände, die Art ſeiner Umgeſtaltung zu demjenigen, was im achtzehnten Jahrhundert in den meiſten Staa-

ten dieſes Welttheiles der Adel genannt ward; ich wüßte nicht anzugeben, welcher Schriftſteller darüber ausführlich und befriedigend gehandelt habe.

Große, vielumfaſſende Umwandlungen geſchehen ſelten ohne ſie einleitende und vorbereitende Umſtände. Alſo werden auch die Spuren einer gewiſſen Hinneigung zur Umgeſtaltung des alten, ritterlichen, burggeſeſſenen Adels in den höfiſchen, dienenden, abgeſchliffenen der neueren Zeit weitaufwärts ſich verfolgen laſſen. Allein, wie nun immer dieſe Umgeſtaltung ſchon frühe die erſten Wurzeln getrieben und ganz allmählich ſich fortentwickelt habe, ſo ward ſie doch gewiß nicht eher, als am Hofe Ludwigs XIV. mit Bewußtſeyn und Conſequenz und nach einem feſten Plane geſucht, bezweckt und gänzlich zu Ende gebracht.

Dieſer König ſchloß den franzöſiſchen Adel, welcher bis dahin jeglicher Volksparthey fähige

Anführer geliehen, den Huguenotten, der Ligue, der Fronde, unter dem Scheine der Auszeichnung seiner Hofhaltung näher an, als jemals vor ihm geschehen war. Er legte den Grund zu demjenigen, was man in der Folge die erste, auch wohl die Gesellschaft schlechthin genannt hat. Unstreitig gelang es dem klugen Könige, auf diesem Wege große und edle Kräfte zu bändigen, sie nach seinem Willen zu lenken, für seine Zwecke zu gewinnen. Allein, indem er zugleich bey dem Adel die Eitelkeit erweckte, diese durch leere und nichtige Gewährungen nährte, vornehmlich bey den Frauen einen gewissen blos geselligen Hoch- und Uebermuth hervorlockte, welcher kränkender, verletzender ist, als der Genuß wahrer Vortheile; legte er, wohl ohne es zu bezwecken, zu vielem künftigen Unheil den ersten Grund.

Um seine Kräfte ersprießlich zu entwickeln, bedarf der Mensch des Wetteifers, der Schwierigkeiten, eines erreichbar würdigen Zieles. Wer

mit Geringem und Nichtigem täglich sich beschäftigt, verengt unbemerklich mehr und mehr seinen Gesichtskreis. Wer auf Verbindungen und Gunst mit Zuversicht sein Glücke bauen darf, entbehret eines heilsamen Spornes. Wer endlich Alles, so außerhalb der eigenen bürgerlichen Stellung belegen ist, der Beachtung, der Bewunderung und Nachahmung unwerth hält, dem wird sehr bald Nichts mehr als schon an sich selbst edel, groß, gewaltig erscheinen, was nothwendig dahin führt, im Streben nach dem Vortrefflichen allmählig nachzulassen. So erklärt sich die Verlegenheit eben dieses Ludwigs um brauchbare, um große Männer gegen den Ablauf seiner Regierung. Was seine Herrschaft glorreich gemacht, er hatte es vorgefunden und richtig benutzt, allein auch in der Wurzel es abgeschnitten, ihm unmöglich gemacht, daß es sich forterzeuge.

Es ist bemerkenswerth, daß schon Moliere die leeren Ansprüche bedeutungsloser Edlen in

seinen Schauspielen mit eigenthümlichem Nachdrucke verspottete. Denn Schauspieldichter pflegen ihre Arbeiten auf den Beyfall der Menge zu berechnen, bey welcher, wenn die Voraussetzung richtig ist, also schon zu Moliere's Zeit gegen den Societäts- und Rang-Adel ein Vorurtheil bestehen, eine gewisse Bitterkeit erwacht seyn mußte; dieselbe, welche in der Folge so geschäftig, so unermüdlich thätig sich geäußert hat, als wir wissen; welche noch immer fortwirkt, und noch auf lange fortwirken kann, weil die Sieger meist die Schwäche haben, sich in den Insignien der Besiegten zu zeigen, den Platz der Gefallenen selbst einzunehmen. Erinnern solche Erscheinungen nicht an die Kämpfe der Fabel, wo das herabgehauene Haupt dem Riesen oder der Hydra, oder welchem anderen Ungethüme sogleich wieder aus der frischen Wunde hervorwächst? — Die Edelleute mag man wohl tödten, doch nicht den Adel selbst, so lange es den Menschen gefällt, nicht allein Macht zu üben und an den Gütern des

Lebens Ueberfluß zu haben, nein auch zu zeigen, daß man mit vollem Winde segelt.

Der französische Adel ist gefallen, weil ihm alles fehlte, was, einzeln oder vereinigt, ihn hätte behaupten können, Werth, Macht und Gunst. Die Macht hatte er von starken Regierungen sich entringen lassen, den Werth nicht länger gesucht, die Gunst sehr muthwillig verscherzt. Man vergißt so leicht bey ruhigem Besitze, daß nicht allein der Erwerb und die Eroberung, nein auch die Behauptung beym Erworbenen viele Opfer und Anstrengungen begehrt. Vorrechte, und wären' sie die nichtigsten, sollen entweder verdient, oder auch mit gewaltiger Hand behauptet, oder endlich durch Liebenswürdigkeit und Schönheit der Sitten denen, welche sie einräumen und zugestehen, gleichsam vergütet und vergolten werden.

Ich habe gehört, daß man in Corsica den glücklichen oder fleißigen Wirth, dessen Bäume

beſſere Früchte, deſſen Ländereyen beſſere Erndten bringen, der Ueberhebung anzuklagen und ohne Gericht und Ausſpruch von der nächſten Hecke aus zu erſchießen pflegt. Das nenne ich mir doch Conſequenz, Wahrhaftigkeit, Uebereinſtimmung des ausgeſprochenen mit dem ernſtlich gemeinten Zwecke. Das iſt wahre Gleichſtellung, nicht etwa ein bloßes die Plätze verwechſeln, bey welchem der Haufe das Nachſehn und die ſpäte Reue behält, für Andere ſich gewagt und bemüht zu haben. Denn auf nichts Beſſeres wird es hinauslaufen, ſollt ihr ſehn, jenes unabläſſige Dareinſchlagen auf das Zufälligſte, Unwichtigſte der Welt, die formelle Auszeichnung; wenn dieſes nicht ſchon zu viel geſagt iſt; denn mit Ausnahme unſeres alten Englands iſt der Adel doch eigentlich nicht ſo gar viel mehr, als die ſilbernen oder verſilberten Etiquetten an den Weinflaſchen bey öffentlichen Schmäußen; Ehrfurcht gebietende Namen, auf welche nicht der zehnte Mann der ganzen Tiſchreihe ſo viel Gewicht legt, als auf ſeinen

namenloſen, doch zuverläſſigen Haustrank daheim.

In Italien freylich fand dieſe eigenthümliche Leidenſchaftlichkeit unſerer Zeit, welche den Adel zugleich haßt und ſucht, weder Nahrung noch Gegenſtand. Denn, was man im Süden den Adel nennt, iſt eben nur eine Art der Geſtaltung nicht des politiſchen, ſondern des gemeinen Lebens; für ſich beſtehend, doch Niemand beeinträchtigend und, als eine Zierde des gemeinſamen Vaterlandes, ohne Neid, ſogar mit Antheil von denen aufgefaßt, welche zufällig ihm nicht angehören. Neben dem Edelmann klingt auch der Cittadino achtbar und ehrenvoll; und, Popolo, iſt ein mächtig und drohend lautender Geſammtbegriff, welcher ſelbſt dem geringſten Einzelnen ich weiß nicht welche unbeſtimmte Größe und Würde ertheilt. An kleinen und mittelmäßigen Orten, wo häufig der Adel eigene, doch nur ſparſam beſuchte Verſammlungsorte beſitzt, wo bisweilen zwey Theater

vorhanden ſind, das eine vom Adel, das andere von der Bürgerſchaft geſtiftet und aufgebaut, da mag wohl einige Reibung ſtattfinden, ich will es annehmen. Allein ſelbſt in ſolchen ſehr außerordentlichen Fällen wird Alles, was in dieſem Verhältniß ſchroff und entgegengeſetzt erſcheinen könnte, durch Religion und Lebensſitte faſt ganz verwiſcht und abgeſchliffen. In der Kirche, vor Gott, ſtehen Alle gleich niedrig, erhebt ſich nach den herrſchenden Begriffen von Heiligkeit und Heiligung der Bettler leichter, als der Fürſt, bringen religiöſe Verbrüderungen fortgehend den Hohen allen niedriger geſtellten viel näher, als ſelbſt die Bande der Verwandtſchaft. Ueberhaupt iſt die Lebensweiſe im Süden der Abſonderung ungünſtig. Denn im Winter lockt die Sonne, im Sommer die abendliche Kühle Jeden zu gemeinſchaftlichem Genuße auf Straßen und Plätze, an den Strand oder ſonſt ins Freye hinaus. Das Zuſammentreten, oder die Vermiſchung der verſchiedenen Volksclaſſen erſcheint den Italienern als die Grund-

bedingung gesteigerter Fröhlichkeit. Aufwand und Pracht zeigt sich daher nur bey den Volksfesten, bey den öffentlichen Schauspielen aller Art. Die häusliche Geselligkeit ist durchhin traulich und einfach. So kommt es, daß in Italien der Adel im ganzen gleichgültig, im Einzelnen, wenn Verdienste und Tugenden ihn tragen und heben, dem Volke oft sogar werth ist.

Ihr seht, daß unter diesen Umständen eine kräftige Verfolgung und erschöpfende Vernichtung des neapolitanischen Adels nicht zu erlangen, wenigstens nicht hindurchzuführen war. Nicht ungern, vermuthe ich, hätten die Befreyer einige jener Greuel wiederholt, welche die französische Umwälzung entehren. Allein es war die neue Republik gerade mit dem Pöbel im Kriege, entbehrte daher des Werkzeuges zu leidenschaftlicher Verfolgung ohne Rechtsgang und sicheren Grund. Auch enthielt der italienische Adel genau besehn das einzige hier noch vorhandene Element eben jener Verfassungsart,

welche die Neuerer allein gestatteten, oder doch zu gestatten vorgaben.

In ihm hatte die Theilnahme an öffentlichen Angelegenheiten sich lebendiger und frischer bewahrt, als bey den übrigen, weil in den Städten, welche er bewohnt, er unentgeldlich die Comunalverwaltungen zu besorgen pflegt, auf dem Lande aber durch seine Besitzverhältnisse großen Einfluß erlangt und ausübt. Daher bey so Vielen dieser Ordnung die Bereitwilligkeit, Ansprüche, Vorrechte, Besitz, einer Idee aufzuopfern, deren Werth ich nicht untersuchen, nur Euch daran erinnern will, daß wir Menschen, nachdem wir in einer der möglichen Formen des Staates alles ersinnliche Unheil erfahren, stets geneigt sind, von der meist entgegengesetzten das Allerbeste zu erwarten. Die Welt möchte untergehn, bevor man die Ueberzeugung erlangt haben wird, daß verderbten Generationen nun einmal durchaus nicht zu helfen, daß bürgerliche Freyheit die noth-

wendige Folge ſittlicher und ohne dieſe weder möglich, noch ſelbſt denkbar iſt. Den Willen ſtrengen Begriffen von Gerechtigkeit, Pflicht und Tugend zu unterwerfen, ſetzt, denke ich, die innigſte Befreundung mit dieſen Begriffen bey der Mehrheit jener Individuen voraus, welche am Ende den Staat doch ausmachen. Dieſem, wo die Tugend fehlt, doch Einheit und ein gemeinſames Streben mitzutheilen, reicht nicht einmal der hübſche geſellige Inſtinct aus, welcher unſerem Weſen beygegeben iſt. Denn gemeiniglich ſind die Schreckniſſe rauher und harter Gewalt der alleinige Kitt und Mörtel der viel geprieſenen öffentlichen Wohlfahrt und Macht. Man ſollte die Geſchichte nicht kennen; ſie benimmt nur den Muth zum Handeln. Und genau genommen geſchieht, was überhaupt geſchieht, durch diejenigen, welche von ihr nichts wiſſen, wenigſtens ſie vergeſſen haben.

Alſo war es für Neapel unausführbar, den Adel auf den Gaſſen, den Hunden gleich, todt-

zuschlagen, ihn zu ächten, bey hellem Tage seine Wohnungen zu erbrechen und auszuplündern. Doch fehlte es nicht an Vorwänden und scheinbar gesetzlichen Formen, ihn zu kränken, zu demüthigen, seinen Besitzstand zu erschüttern, hiedurch und sonst auch in aller Weise seinen Einfluß zu beschränken. So vernichteten die angeblichen Befreyer bedachtlos die einzige Gewalt und Macht, welche, wenigstens bis auf den Zeitpunkt einer fern liegenden weiteren Entwickelung, in Italien ihr Interesse zu fördern und zu begünstigen geneigt war; opferten sie jenem berufenen Princip der Gleichstellung, welches in Frankreich unstreitig die ganze Triebkraft der letzten Umwälzung in sich einschloß, doch, abgesehn von besonderen Verhältnissen, oder als eine Allgemeinheit aufgefaßt, ein unsäglich flacher Gedanke ist.

Ueberhaupt liegt es nicht so gar tief, jenes Wesen, welches man seit einiger Zeit Verpflanzung oder Einpflanzung von republikanischen

Ideen nennt. Deutlich zeigt es sich in dem Verfahren dieser neuen politischen Gärtner, daß sie von Jugend auf an monarchische Formen gewöhnt, über diese mit ihren Gedanken gar nicht hinauszukommen im Stande sind. Denn nur in monarchischen Staaten, wo der Beschluß und Wille eines Einzigen gilt, oder jener Wenigen, auf welche derselbe seine Macht überträgt, vermag man neue Abstractionen und bloße Systeme gleichsam zu verwirklichen, wenigstens dem Staate gleich einem Kleide sie anzuziehn. Hingegen entstehen gemeinsame Staatseinrichtungen aus Bedürfnissen, welche dem Gefühle sich aufgedrängt haben; der Geist erfaßt sie, nicht abstract, sondern concret, als etwas Wesenhaftes, welches sich anschaun und lieben läßt. Immerhin mag man auf dem Papier die Republik philosophisch construiren; doch wird man selbst auf monarchischem Wege ein solches Schema nicht unmittelbar den Umständen anpassen können.

Ihr werdet mir die Gesetzgeber des Alterthumes, Lykurg, Solon, und wen noch sonst entgegenstellen? Allein fallen diese schon in die Zeit der umständlich bekannten Geschichte? Und kommt es hier nicht ganz darauf an, zu wissen, ob sie bloß das Vorhandene in Zusammenhang gebracht, oder im Gegentheile Etwas aufgestellt haben, was unerhört war und in keinem Stücke an die Herkommen, Gewohnheiten, Begriffe und ächten Bedürfnisse ihrer Zeitgenossen sich anknüpfte?

Also, wollten wir nun auch uns die Aufgabe stellen, irgend eine Monarchie nach einem durchaus weisen Plane in ein Gemeinwesen umzugestalten; so würden wir selbst dessen Gedeihen und vollständige Ausbildung doch sicher nicht erleben. Denn einzuprägen vermag nur die Erfahrung vieler Geschlechtsalter jedem einzelnen Bürger ein klares Bewußtseyn, ein stets ihm gegenwärtiges Gefühl seiner eigenthümlichen Stellung zum Ganzen, seines Berufes

zum Wirken, seiner gerechten Ansprüche und nothwendigen Grenzen. Der Despot freylich darf, kann und will eine völlige Gleichstellung der Unterworfenen; erhöht er Einzelne durch Uebertragung seines Ansehns und seiner Gewalt, so wird eine solche Begünstigung doch nur der Abglanz seiner eignen Hoheit seyn, und das Gesammtverhältniß unverändert lassen. Hingegen erheischt eine gemeinsame, über Alle vertheilte Lenkung des Staates, um nicht in elender Verwirrung vor der Zeit unterzugehn, Begrenzung, Sonderung, sogar Unterordnung der Einzelnen. Landbesitz, Capital, Gewerbsthätigkeit, geistiger Einfluß, können in den Gemeinwesen allerdings gemeinschaftlich fortbestehen, einander gegenseitig ergänzen; werden aber sich sondern und scheiden, ihr Gebiet, ihre Grenzen finden müssen, den eigenthümlichen Spielraum ihrer öffentlichen Beziehungen und Thätigkeiten nicht übermüthig erweitern, noch gewaltsam ihn überschreiten dürfen. Wie die

Blüthe republikanischer Staaten nothwendig ein vollkommenes Gleichgewicht zeigt dieser ächten und wahrhaften Stände, und Standpuncte des bürgerlichen Lebens; Wetteifer allerdings, doch keinen Vernichtungskrieg; so entstehet umgekehrt der Untergang solcher Verfassungen jederzeit aus Siegen des einen Standes über den anderen. — Uebervortheilungen, Niederlagen irgend einer der streitigen Parteyen durch die andere, werden in den Republiken ausnahmlos durch einen vorübergehenden Bund mit der Menge bewirkt.

Denn neben jenen eigentlichen politischen Gewalten giebt es nothwendig in den Staaten auch eine Menge, welche die Bemühung um den täglichen Bedarf so ganz in Anspruch nimmt, daß in ihr die Lust und sogar die Fähigkeit abstirbt, an Anderem Theil zu nehmen, als das bloß Persönliche und Häusliche. Dieser hat man zu keiner Zeit in den Gemeinwesen oder Freystaaten auf gemeinsame und öffent-

liche Angelegenheiten einen dauernden und gesetzmäßigen Einfluß zugestanden. Ich rede hier von der Menge selbst und nicht von denen, welche durch große Naturgaben bisweilen aus der Menge und über deren Standpunct sich erheben. Denn es gehören diese lezten der Menge, aus welcher sie hervorgehn, nicht länger an, treten vielmehr über in jene selten öffentlich anerkannte, doch stets mächtige und wirksame Aristokratie aller begabteren Geister, deren das Gesammtleben der Völker bedarf, wie der Körper der Seele.

Wo solchen Einfällen und Spielen der Natur, welche um menschliche Satzungen unbekümmert ihren eigenen Weg geht, zur Wirksamkeit und zum Einflusse der Zugang durchaus gesperrt, der Raum sich auszudehnen versagt wird; da erscheint oder zeigt sich geistige Kraft, welche aus der Menge sich hervordrängt, nicht selten gleichsam als die Bedeutung der

Menge an sich selbst. Wesentlich indeß ist es nur eine neue Aristokratie, welche im Staate sich zu erheben droht; eine neue Macht, welche, des geregelten Bettes entbehrend, Alles erreichbare mit sich fortreißt, anzuschwellen, Ausdehnung zu gewinnen sucht, um gewaltsam den ihr vorgebauten Damm zu durchbrechen. Glückt es, so wechseln die Gewalthaber; aber die Menge, in deren Namen, mit deren Hülfe der Umsturz geschehen, erlangt durch die Begebenheit, in welcher sie die Hauptrolle zu spielen scheint, durchaus nicht mehr Einfluß, als sie vorher besessen; verliert sogar nicht selten jenen freylich bedingten, doch immer die härteste Bedrückung abwendenden, den Billigkeit oder Wohlwollen bis dahin ihr zugestanden hatte.

Ueberhaupt ist der Demagog nothwendig herrisch, sogar hart und bitter, weil Kränkung in seinen natürlichen Ansprüchen häufig die eigentliche Triebfeder seiner Wagniß ist. Allein, auch die Klugheit gebietet die Bändigung der-

jenigen Aufregung, welche ihm den Sieg zugewendet, nach dieſem ſtets als ſeine erſte und wichtigſte Aufgabe anzuſehn. Mehr, als ein Mal war ſchon monarchiſche Gewalt die Frucht, der Lohn demagogiſcher Operationen gegen die beſtehende Ordnung. Allein auch bey ſtreng republikaniſcher Geſinnung wird der ſiegreiche Demagog ſtets genöthigt ſeyn, die ſtürmiſche Gewalt des Haufens unmittelbar, nachdem ſie gehoffte Wirkungen vollbracht hat, in ihre Schranken zurückzuweiſen. Die Geſchichte iſt angefüllt von Beyſpielen der Art. Michele di Lando's zu Florenz, oder in Neapel Maſaniello's möchten der Umſtände willen hier beſonders entſcheidend ſeyn. Denn beyde entſprangen aus der rohеſten, niedrigſten Menge; den einen hob blinde Leidenſchaftlichkeit, den anderen Beſonnenheit und ſchnelle Benutzung des Augenblickes auf jene hohe Stufe der Gewalt und des Anſehns, welche ihre Namen auf die Nachwelt gebracht. Es folgte alſo von beyden keiner einem vorbedachten Plane, leitete beyde Nichts anderes,

als eine gewiſſe dunkle Anſchauung der Nothwendigkeit auf den Gedanken, den Haufen unverzüglich durch Handlungen ernſter und harter Gerechtigkeit zu ſchrecken, damit er ſich zügeln und bändigen laſſe, wie's ihnen damals bald gelungen iſt.

Einem weichen Herzen mag es wehe thun, zu ſehn, daß, ſo weit die Geſchichte reicht, die Mehrzahl der Menſchheit, die Vielen, in keiner Art der Verfaſſung und auf keiner Glücksſtufe des Staates in die öffentlichen Angelegenheiten jemals hat ſehr tief eingreifen dürfen. Es wird ihm erſcheinen, als müſſe, wer ſein Intereſſe nicht offen wahrnehmen, es laut vertheidigen, thätig beſchützen darf, der Unterdrückung gar nicht entgehen können. Freylich fehlt es den Machthabern oft genug an Menſchlichkeit, an Billigkeit und ſelbſt an Vorausſicht deſſen, was zu entſtehen pflegt, wenn man die minder vom Glück Begünſtigten auf das Aeußerſte treibt. Die venezianiſche Oligarchie befolgte die beach-

tenswerthe Maxime, daß eine Regierung nicht blos für die Nothdurft, nein selbst für die Belustigung des Volkes vorzusorgen habe. Gewöhnlicher ist es, die Menge zu bedrücken, ihre geistige Ausbildung zu hemmen, nicht einmal die sittliche und practische gründlich und thätig zu begünstigen.

Allein, wer hat bisher einen Ausgang gefunden und zeigen können?

Wem die Bemühung um den täglichen Bedarf die Gelegenheit und Zeit hinwegnimmt, seine Geisteskräfte zu schärfen, die Erfahrungen vorübergegangener Weltalter sich anzueignen, ist und bleibt nun einmal für Staatsgeschäfte ganz unvorbereitet. Es ist für ihn schon ein Großes, in den Angelegenheiten der Gemeinden und Corporationen, zu denen er eben gehört, einigen gesunden, practischen Verstand zu entwickeln. Täglich sehn und erleben wir, wie schwierig es sey, auch nur für diese niederen

Gegenden der politiſchen Thätigkeit in dem Gedränge häuslicher Bemühung und Sorge die nöthige Kraft und Schärfe des Geiſtes zu ſammeln und feſtzuhalten. Vielleicht iſt es nicht einmal ein Unglück, von Staatsgeſchäften ganz ausgeſchloſſen zu ſeyn. — Ihr ſeht mich ſcheel an? wohl, möge ich nun auch in Eueren Augen als ein Halb- oder Nichtbritte erſcheinen, ſo muß es doch heraus, daß ich Nichts in der Welt herzlicher beneide, als das Loos der Vielen, welche bey mäßigem Auskommen des Augenblickes genießen, um die Zukunft unbekümmert ſind, und kaum das Daſeyn des Staates ahnen, der ihnen Schutz giebt. Nein, ich könnte es nimmermehr über's Herz bringen, dieſe ſtill für ſich hinlebenden Menſchen aus ihrer ſeligen Vergeſſenheit des Allgemeinen und Oeffentlichen ganz aufzuſtören. Ich würde für ſie Alles zu thun glauben, wenn es mir gelänge, bey denen, welche im Beſitze der Gewalt und Macht ſind, für ſie Theilnahme und Liebe zu wecken und wach zu erhalten.

Iſt es nun unter allen Umſtänden nicht leicht, vielmehr ganz unmöglich, die Menge hinüberzuziehn in das künſtlich durchflochtene Gedränge politiſcher Thätigkeiten; wie denn zu Neapel, wo ein Demos im allerniedrigſten Sinne des Wortes, deſſen Führer und Lenker Mönche ſind, dieſe eigentlichſten Demagogen aller ſüdlichen Länder dieſes Welttheiles. Ein ſolcher Demos und ſolche Demagogen machten, weit entfernt ihnen behülflich zu ſeyn, vielmehr den Befreyern ſehr ernſtliche Sorgen. Denn täglich zählte man Vermißte, welche heimlich ermordet, oder von den umherſchweifenden Banden aufgefangen waren. Nicht ohne Schadenfreude ſah ich die Propaganda der ausgedehnteſten demokratiſchen Grundſätze, welche jemals ausgeſprochen, geſchweige denn in Anwendung gekommen ſind, hier auf ein ſehr zweydeutiges Bündniß mit der Ariſtokratie des Beſitzes, des Amtes und der Bildung eingeſchränkt.

Auch bey dieſen nicht zahlreichen und lauen

Begünstigern des vorgegangenen Wechsels glaubte ich schon an jenem ersten Tage der wiedergewonnenen eigenen Freyheit eine gewisse Niedergeschlagenheit und Voraussicht künftigen Mißgeschickes wahrzunehmen. Die Lage der republikanischen Partey, war allerdings die bedenklichste. Sie selbst nicht zahlreich, von wenigem Einfluß auf das Volk, und in noch geringerer Achtung bey den Lenkern des Befreyungsheeres. Dieses schwach und weit entfernt von seinen Stützpuncten. Dem Bestand nach war die neue Republik eigentlich nur eine feindliche Besitznahme für unbestimmte Zeit. Auch zeigte es sich deutlich, daß Raub und Erpressung den Fremdlingen die ernstliche, Verbreitung politischer Ansichten nur die gelegentliche und ganz untergeordnete Aufgabe sey. Jene dreyfarbigen Fahnen und Hutschleifen, der Freyheitsbaum und jedes andere längst verbrauchte und abgenutzte Zeichen machten unter solchen Umständen auf mich den widrigsten Eindruck. Ohne jemals den Anstiftern der französischen Umwäl-

zung auf's Wort geglaubt zu haben, empörte es mich doch, bey deren Abgeordneten, die Zwecke, welche man vorgab, nicht einmal heucheln zu sehn. Keine Spur von Antheil an dem Geschicke ihrer Parthey, ihrer Ideen, während sie bereits die geraubten Schätze hinwegschafften, ihre Macht zusammenzogen, den Rückzug vorbereiteten.

Mit bedrängtem Herzen und lästig aufgeregtem Geiste wendete ich mich ab von einer Gegenwart, welche betrübte, ohne zu erheben. In tiefer Zurückgezogenheit für mich hinschmelzend, oder auch umherschweifend in den Umgebungen und einsamen Bezirken der Stadt, pflegte ich meinen Gedanken nachzuhängen; eben damals kam ich allmählich auf jene Bemerkungen und Ansichten, welche ich vorhin berührt habe und nicht so gänzlich übergehen durfte, weil sie doch zur Begebenheit, von welcher ich erzähle, in einer gewissen Beziehung stehn. Bisweilen erinnerte ich mich auch meines räthselhaften Pfleglings und seiner noch dunkleren Beschütze-

rin. Ungeachtet des Verbotes, ihnen weiter nachzuforschen, schlug ich doch nicht selten, ohne der Absicht inne zu werden, den Weg ein, an welchem ihr einsames verfallenes Haus stand. Sogar wagte ich ein Mal im Vorübergehn leise anzuklopfen. Allein es öffnete Niemand die Thüre; der Bau schien so unbewohnt, als zuvor. Es ist ein beunruhigendes Wesen, von irgend einer Sache nur gerade so Viel zu wissen, als hinreicht, Zweifeln und Besorgnissen Nahrung zu geben.

Mein Betragen, ja meine gesammte Erscheinung, war der herrschenden Parthey unverdächtig, der unterdrückten aber wenigstens nicht auffallend. Also konnte ich mit voller Sicherheit meine Ausflüge weit über die nächste Umgebung der Stadt hinausdehnen. Eines Tages, als ich ohne bestimmtes Ziel das Weite suchte, gelangte ich, von einer hübschen Stelle zur anderen vorangehend, zuletzt bis in die Nähe jener Stadt, welche als Funke eines längst erloschenen

Feuers nun bald zweytausend Jahre unter der Asche fortgeglimmt. Ihr verstehet, daß ich von Pompeji rede.

Wer diese Stelle nie mit Augen gesehn, nur aus Beschreibungen oder Abbildungen sie kennt, wird nicht so leicht in die Stimmung sich versetzen, welche sie in der Gegenwart hervorbringt. Mir war, als sey vom Untergange der alten Bildung bis auf unsere Tage nun auch keine Zeit verflossen, so viele und mannichfache kleine Nebenumstände des Lebens, als hier in gröſter Frische sich erhalten haben, verblenden den Verstand und verwirren jede Berechnung. In dem Pflaster der Straße hat das alte Geleise der Räder, auf welchen Oel, Wein und Getreide von der Villa zur Stadt, in die Niederlagen der Eigenthümer, oder zum täglichen Gebrauche eingebracht worden, so viel unabgeschliffene Individualität und Augenblicklichkeit, als wäre es noch gestern befahren worden. Die Theater, das eine durchaus und bis

auf gebrechliche Nebentheile erhalten, das andere nicht durch die Zeit, nur muthwillig beschädigt. Der Eindruck der kleinen, doch wohleingerichteten Häuser ist heiter, wie von den übrigen das Meiste. Nur die Kaserne, an sich selbst ein hübscher Säulenhof, verstimmte mich, so oft ich sie mir besah. Nicht das Gebäude selbst, nur die Spuren seiner sonstigen Bestimmung. Man hat diese Sachen nachgebildet, Ihr werdet sie gesehen haben jene Namenszüge, Zoten, Schnörkel und Fratzen, welche gelangweilte, müssige Soldaten mit Lampenruß hier auf den Bewurf der Mauer gemalt haben.

Diese albernen Dinge erschienen mir an jenem Abend grauenhafter, als je zuvor. Es war mir, als hörte ich hergebrachte, stehende Scherze, Wortspiele, Neckereyen; als hörte ich lachen, brummen, fluchen, gähnen. Die Leute, welche diese Züge gemacht, gehörten nicht mehr jenen Heeren an, die nach frohem Siege ruhmvoll heimkehrend, die Waffen ablegten, in häus-

liche Verhältnisse zurücktraten, von ihren Eltern, oder von Gattin und Kindern empfangen, zur eigenen heiligen Feuerstätte begleitet wurden. Sie gehörten nicht mehr zu jenen Heeren, welche nur dauernde Gefahr dauernd unter den Waffen erhielt. Nein, Soldaten waren sie von Beruf und Gewerb, einige von jenen vielen, welche seit August unter den Waffen, nicht immer im Kriege, ergrauten, oder verzweifelnd die langverzögerte Entlassung ertrotzten. Ihr habt die feinen Andeutungen tief empfundenen Ueberdrusses im Horaz, und die meisterlichen Schilderungen des Tacitus noch im Gedächtniß. Ich erinnere mich deutlich, daß sie uns ergriffen, rührten. — Auch die Zeit ist vorüber, so gut als der Moment, da geschehn, was schon in der Vorstellung uns tief bewegte. Gleich einem stillen, ebenmäßig gewaltigen Luftstrome erscheint mir was man die Zeit nennt, der, was er faßt, unaufhaltsam mit sich fortreißt, bisweilen es sinken, ruhen, im Andenken der Menschen sich

verjüngen läßt, doch alsobald wieder aufnimmt. — Wohin damit zuletzt, wer wüßte es?

Und doch, wie Vieles erträgt nicht der Mensch in Gemeinschaft? Gewohnheit, in einer zwar fortgehend, aber unmerklich sich verjüngenden, daher scheinbar unveränderlichen Dienstgesellschaft zu verharren, erleichtert auch die schwersten Bedrängnisse, bringt individuelle Züge in die Gleichförmigkeit des Berufslebens, welche dem Uebermaße der Langenweile vorbeugen. — Es befremdet mich, daß im Mönchsleben dieses tröstliche Verhältniß der Gewohnheitsfreundschaft so höchst selten sich einstellt. Sollten gemeinschaftliche Gefahren und Abentheuer nöthig seyn, es zu begründen? Man erscheint sich da gegenseitig hülfreich, nothwendig, unentbehrlich; und so mag die Dankbarkeit zuweilen das lockere Band fester anziehn.

Ein sanfter Schlag auf die Schulter erweckte mich aus diesen Träumen und Gedanken;

im Auffahren bemerkte ich, daß mich der Abend unversehens beschlichen hatte. Noch hier? fragte, noch ehe ich mich umgesehen, eine nicht ganz fremd klingende Stimme; noch verweilen Sie hier an diesem einsamen Orte? Hat man Sie nicht gewarnt? In jetziger Zeit und besonders seitdem man die Wachen eingezogen hat, gilt diese Stelle für gefährlich. — Die Stimme lautete so bekannt. Ich erhob mich daher von einem Säulenstücke, auf welchem ich gesessen, um dem halbverhüllten Ankömmling schärfer in's Gesicht zu blicken. Er war's, mein Pflegling, mein Gastfreund, jener, den ich am Tage der Eroberung verwundet in meine Wohnung aufgenommen, so lange Zeit gewahrt und gepflegt hatte.

Ich habe Wort gehalten, rief ich ihm freudig entgegen; auf keine Weise habe ich Ihnen nachgeforscht. Doch nun, da uns der Zufall noch ein Mal zusammenführt, gestatten Sie

mir, ihn zu ergreifen und zu benutzen. Sorgen Sie nicht, es ist nicht Vorwitz, noch eitle Neugier, nur eine warme herzliche Zuneigung, welche Nichts anderes sucht, als Gelegenheit sich zu äußern. Sie sind mir lieb geworden und haben mir gefehlt. Ich sehe, sprach er, daß auch die Güte des Herzens bey Ihrer Nation zur Seltsamkeit sich neigt, wie Jegliches, was ihr eigenthümlich ist. Sonderbar wahrlich, mich lieb zu gewinnen, der ich eigentlich doch nur Ihnen lästig fallen konnte, ja der ich Sie durch ein unverzeihliches Mißverständniß für einen Lohnwärter genommen und in diesem Sinne behandelt habe. Ich schäme mich, Ihnen gegenüber zu stehn, ohne Ihnen gedankt zu haben, gütiger, edler Fremdling. Wenn auch der Last des Lebens herzlich müde, so bin ich doch empfänglich für die Liebe, welche in Ihrem früheren, in Ihrem jetzigen Bezeigen sich ausdrückt. Und wenigstens haben Sie auf die Dankbarkeit meiner Freunde Anspruch, welche mehr von mir erwarten, als ich zu gewähren vermag. — Un-

ter einem Volke der Art, als das Ihrige, würde ich zu leben wünschen. Und es ist mir ein Trost; es giebt mir die Zuversicht, daß ich Nichts durchaus unmögliches suche, wenn ich auf Sie hinblicke, der Sie gewiß noch viel mehr sind, als liebevoll, ausharrend, verschwiegen. Nur tausend Menschen der Art! — Allein, setzte er rasch hinzu, unverzüglich müssen Sie diese Stelle verlassen; ich geleite Sie zu einem Hause, wo Sie den Morgen in Sicherheit erwarten können. Hatten Sie denn etwa die Absicht, die Nacht unter diesen Trümmern hinzubringen? Was nicht Alles kommt diesen Fremdlingen in den Sinn! Ihre Alterthümeley grenzt an Thorheit, wie die Gleichgültigkeit meiner Landsleute unter so vielen uns umgebenden edlen Denkmalen an Verworfenheit. Könnte ich nur für dieses Volk einen kleinen Theil Ihrer Verehrung für's Alterthum Ihnen abgewinnen, es würde Sie anderen nicht ärmer, vielleicht selbst vernünftiger machen und jene besser.

Es lag nicht in meiner Absicht, sagte ich, die Nacht an dieser Stelle zu erwarten; sie hat mich überrascht. Allein da wir nun einmal hier beysammen sind, Alles um uns mit jedem Augenblicke sich mehr und mehr in dieses wahrhaft bezaubernde Halbdunkel einhüllt, so bleiben wir, bis der Mond aufgeht, der nicht lange mehr säumen kann. Von keinem Reisenden habe ich gehört, noch gelesen, welcher diese schönen Ueberreste einer glänzenderen, vielleicht nicht besseren Vorzeit bey Nacht sich besehen hätte. Unbezweifelt aber muß das ungewisse Licht den Eindruck dieser Wunderwerke um Vieles erhöhn.

Leicht möglich, entgegnete er etwas ungeduldig; und gern würde ich mich Ihnen anschließen, setzte er mit einiger Beklemmung hinzu, müßte ich nicht befürchten, daß wir nicht lange hier allein bleiben werden. Nach kurzer Unterbrechung sagte er darauf: ich weiß mich nicht zu entscheiden, noch zu entschließen. Ich

muß Ihnen gestehn, daß Ihre Lage gefährlich ist. Wir haben mit Leuten zu thun, welche daran gewöhnt sind, mit dem Leben zu spielen, und glauben könnten, das Ihrige der eigenen Sicherheit aufopfern zu müssen. Allein Sie jetzt noch von hier zu entfernen, ist nicht mehr ausführbar; wir haben uns verspätet. Möchten Sie an meiner Seite noch zu erhalten seyn! Was Sie mich beängstigen. — Doch nein, Sie haben durch die That bewiesen, daß Sie verschwiegen sind. Ich darf, ich will mit Wort und Leben für Sie haften. Nur müssen Sie Theilnahme zeigen, Wärme, glühenden Patriotismus. Sie gelten, merken Sie auf, für meinen Freund und Verbundenen. Für den Augenblick Muth und Besonnenheit; für die Zukunft—

Das letzte Wort erstarb ihm auf den Lippen. Mich selbst überlief es bey dieser abspringenden verworrenen Anrede eiskalt. Schon für sich hat jede reissende Gedankenfolge Etwas

grauenhaftes; nun denkt Euch den Laut seiner Stimme hinzu durch alle Modulationen vom Bewegten zum Entsetzten und Zürnenden. Während seiner letzten Worte erfüllte sich, ehe ich zu einer Antwort Besinnung und Fassung gewonnen, der innere Raum des Säulenhofes von langsam und fast geräuschlos sich bewegenden, dunklen, ungewissen Gestalten.

Beym Eintreten in den inneren Raum schien Etwas vorzugehn, was den verabredeten Zeichen und Legitimationen geheimer Verbrüderungen glich, doch leise und kaum hörbar betont ward. Mein Freund blieb stumm und fast unbeweglich mir zur Seite. Er hatte meine Hand gefaßt und verwies mich, wann ich ihn anzureden Neigung bezeigte, durch einen kräftigen Druck zur Ruhe. Allmählich näherten sich die Eingetretenen der Stelle, welche wir einnahmen, hielten sich jedoch, als erwarteten sie die Befehle, oder Winke meines Freundes, in einer gewissen achtungsvollen Entfernung.

Alles geschah ganz leise und beynahe lautlos, bis die Ankunft eines rasch eintretenden Mannes diese Grabesstille unterbrach, welcher unaufgehalten und festen Schrittes gerade auf uns zuging, eine Blendlaterne öffnete und mit dreuster Zuversicht uns beiden ins Gesicht leuchtete. Er mußte meinem Freunde im Ansehn gleich stehn, vielleicht selbst sein Oberer seyn; Vermuthungen, welche meine Zuversicht herabstimmten.

Antonio, sprach er in strengem Tone, wer ist der Mensch neben Dir. Er ist ein Geweihter, antwortete mein Beschützer. — In welchem Grade? — In dem unseren. — Durch wen? — Durch mich. — Sein Vaterland? — Neapel.

Der Obere schwieg für einen Augenblick, dann erhob er plötzlich die Stimme und rief mit Zorn: Antonio, Dein Begleiter ist mir so verdächtig, als allmählig auch Du selbst. Man hat Dich unter dem Pöbel gesehn noch am Abend

der Einnahme. Es heißt, Du habeſt gegen die Befreyer gefochten.

Das letzte, ſagte der Angeſchuldigte, iſt falſch, das erſte indeß ganz richtig. Hätte ich, den Ihr kennt, theilnahmlos und ohne freudige Begeiſterung das Volk ſehen können, kämpfend, wenn auch für eine ſchlechte Sache, doch kämpfend. Irrthümer, Freunde, laſſen ſich einſehn, man kann von ihnen zurückkommen; unmöglich aber iſt es, dem Entnervten Mark, dem Zaghaften Muth einzuflößen. Keinen freudigeren Anblick für mich, keinen freudigeren für Euch alle, wüßte ich mir zu denken, als jenen wilden Muth, mit welchem unſere Lazaronen dem Bajonett Troz boten, Kanonen zu ſtürmen, zu erobern verſuchten. Ihnen zuſehend, habe ich Zuverſicht gewonnen, die Möglichkeit unſerer künftigen Rettung zuerſt klar angeſchaut. Doch liegt ſie noch fern hinaus in der weiteſten Zukunft! Ich habe Euch verſammlet, theuere Freunde, nicht um Euch durch Bilder der

Hoffnung zu täuschen, nein, um Euch die Gefahren vorzuhalten, welche drohend über uns hereinbrechen. Die Fremdlinge verlassen uns; die Königin wird zurückkehren und ihre Rache unversöhnlich seyn. Gehn wir daher ungesäumt ans Werk, unsere Kräfte zu mustern, unsere Bewaffnung zu ergänzen. „Eilen wir; zum Handeln ist's nie zu spät.

Der Augenblick, sprach Jener andere, des ersten, glühenden Gefühles ist vorübergegangen, ungenutzt, unwiederbringlich. Weßhalb mußtest Du damals uns fehlen, Antonio? Dich allein kannten die Fremdlinge, Dich ehrten sie. Nunmehr haben böswillige Menschen ihres Vertrauens sich bemächtigt, uns davon ausgeschlossen; doch nur, weil Du zur rechten Stunde uns gefehlt hast. Was könnte jezt noch geschehn? Alles, fürchte ich, ist verspätet und von Grund aus verdorben.

Es entgeht mir nicht, sagte Antonio mit Würde und Rührung, daß unsere Lage bedenk-

lich, daß scheinbar Nichts uns übrig ist, als ehrenvoll unterzugehn. Allein selbst ein hoffnungsloser Kampf soll mit allen den Mitteln geführt werden, welche dem Unterliegenden übrig sind; auch hat der Muth der Verzweiflung nicht selten zum Siege geführt. Vergegenwärtigen wir uns, nachdem wir das Schreckliche unserer Lage übersehn haben, nun auch deren Vortheile. Es ist wahr, die Bundesgenossen werden uns verlassen, ehe wir gelernt, ihres Beystandes zu entbehren. Indeß wird ihr mächtiger Arm im Norden die Freunde der Königin aufhalten und von uns abwehren. Also mit ihr allein werden wir zu kämpfen haben, mit ihren Banden, dem Auswurfe unseres Volks. Und diesen Elenden sollten wir nicht für einige Zeit die Spitze bieten? Bewaffnen, sammlen und ordnen wir denn unsere Kräfte mit der Schnelligkeit des Blitzes. Ein Theil der Festungen ist bereits in unseren Händen; die übrigen werden beym Abzuge der Fremdlinge uns übergeben. Sie zu behaupten,

wird uns einige Mannſchaft hinwegnehmen; doch bleibt nach meinem Anſchlage uns genug, um, das Land in allen Richtungen durchſtreifend, hier bedrängten Freunden Hülfe zu bringen, dort den Feind zu beunruhigen. Wir dürfen die Gegner nicht bis zum ruhigen Wiederbeſitze des Landes kommen laſſen, damit, wenn im Norden das Kriegesglück ſich wird gewendet haben, wie's eintreten muß, unſere Parthey noch einen Namen habe, geachtet, gefürchtet ſey. Ueberhaupt iſt unſere Aufgabe eine gedoppelte. Denn wir haben nicht allein gegen die Königlichen, nein auch gegen die Fremden uns zu behaupten. Unterliegen wir jenen, ſo wird die Rückkehr der franzöſiſchen Heere uns nicht die Freyheit, ſondern nur Schmach und Verderben bringen. Keine Herrſchaft, Freunde, iſt härter, noch ſchmählicher, als eines Volkes Gewalt über ein anderes.

Ich verſtehe, fiel ihm der Gegner in die Rede, ich verſtehe, wohinaus zu zielſt. Ob ich

mit Dir übereinſtimme und inwiefern, ſetzte er hinzu, indem er wiederum mich durchaus beleuchtete, das will ich Dir um einige Minuten ſpäter ſagen. Für jetzt nur ſo Viel, daß es mir anſtößig und verdächtig iſt, Dich Alles, was Du geſagt haſt, ſo gut oder ſchlimm es ſey, in Gegenwart dieſes Unbekannten ſagen zu ſehn. Er mag ein durchaus ſicherer Mann ſeyn. Er iſt ja mit Dir gekommen. Mir indeß, welches Zutrau'n er Dir einflößen möge, erſcheint ſein Ausdruck (ich mochte Beklemmung und Verlegenheit verrathen) im höchſten Grade verdächtig. Ich habe ſtets gehört, daß, um in öffentlichen und großen Angelegenheiten ſicher zu gehn, man Zweifelhaftes und Verdächtiges als ein Feindliches auffaſſen, es angreifen und an die Seite räumen müſſe. Brüder! rief er darauf laut, indem er die Laterne ganz öffnete und ein helles Licht um mich her verbreitete. Mit der Schnelligkeit des Blitzes zuckten viele Dolche auf und erhob ich ſelbſt in unwillkührlicher Bewegung die Rechte. Der Talisman

meiner geheimnißvollen Freundin glänzte stark, und fiel den Umstehenden sogleich ins Auge. Halt, rief mein Gegner den Uebrigen abwehrend zu, ersuchte darauf in ruhigerem Tone mich um die Gunst, jenen Ring zu besehn. Er zog ihn von meinem Finger, beschaute darauf dessen innere Seite mit besonderer Aufmerksamkeit. Nachdem er ihn untersucht und mir zurückgegeben, winkte er, und es verschwanden jene lästig blinkenden Messer. Mir selbst ward, ich läugne es nicht, dabey um Vieles leichter ums Herz. Ich fühlte damals, was früher mir nie aufgefallen war, daß ich an das Leben gewöhnt sey, es lieb und werth halte. Umsichtig legte die Natur diesen Zug in unsere Seele, als ein Gegengewicht jenes schauderhaften Bewußtseyns unserer selbst; jener furchtbaren Doppelgängerey, worin sogar wiederum das Bewußtseyn des Bewußtseyns uns schreckt und ängstigt. Wer denn würde sich nicht aufhängen, hemmte ihn nicht die Gewohnheit, zu leben, und jenes undeutliche Etwas, welches

in jener Stunde zuerſt und zu meinem Troſte meinem Gefühle ſich aufgedrängt.

Irgend Etwas dem ähnliches mag ich ſchon auf der Stelle gedacht haben; denn nach jenem ſtürmiſchen Auftritte war eine Stille eingetreten, in welcher ich Zeit hatte nachzudenken, vorausgeſetzt, daß ich dazu aufgelegt war. Mein bedrohlicher Gegner ſchien auf Etwas nachzuſinnen, der Hauſe ſeiner Befehle zu gewarten; Antonio, der meine Linke krampfhaft gefaßt hielt, rang, ich fühlte es an ſeinen Pulſen, mit der inneren Bewegung, welche er nicht äußern durfte. Endlich ſprach der Verdachtvolle: Hier iſt ein Geheimniß, welches ich nicht durchdringe. Verrath, wenn er darin verborgen läge, werde ich in wenig Tagen durchſchaut und beſtraft haben. Dieſen jungen Mann zu tödten, ſcheint daher, auch wenn er's verdiente, doch eben nicht dringend. Allein für den Augenblick muß ich darauf beſtehn, daß er von hier entfernt werde. Iſt er unſeres Bun-

des und ſeiner edlen und erhabenen Zwecke werth, ſo wird er meine Umſicht entſchuldigen, ſie zu würdigen und ehren wiſſen. Doch wähle Du ſelbſt, Antonio, ſeine Begleiter, denn ich leſe in Deinen Zügen Mißtraun gegen meine Abſichten. Er bleibe, auch abweſend, ganz in Deinem Schutze; denn Du mußt bleiben; ich habe Viel mit Dir zu beſprechen. Die Nacht iſt weit vorgerückt; wir haben keine Zeit zu verlieren, er muß unverzüglich fort.

Noch vor einbrechendem Tage war ich auf dem Largo di Caſtello von meinen Begleitern, oder Hütern verlaſſen worden. Kein Wort hatten wir auf dem langen Wege gewechſelt. Ihre Zurückhaltung legte ich mir bisweilen als Verdacht aus und Mißtraun; doch enthielt ihr Weſen und Bezeigen auch einen gewiſſen Antheil von Achtung und Ehrfurcht. So gut wir nun ſtehen mochten, ſo beruhigte es mich doch, ſie zurückkehren, mir nicht folgen zu ſehn, als ich

nunmehr den Heimweg einſchlug, und meiner Wohnung mich näherte.

In großer Unruhe hatte meine gutartige Wirthin die lange Nacht aufbleibend mich erwartet. Es iſt Etwas recht Schönes dieſes gleichſam poetiſche Intereſſe, welches in Italien die Zimmervermiether einzelnen Reiſenden abgewinnen. Wer mit Familie und zahlreicher Bedienung reiſet, ihrer Hülfsleiſtung alſo gar nicht bedarf, lernt dieſe Art Leute nicht kennen, weil er ſie von oben herab behandelt, wenigſtens von ſeinen Dienern ihnen geringſchätzig begegnen läßt, was Italiener nur gegen einiges Geld ertragen; woher der böſe Ruf des ganzen Volkes. Nachdem nun die erſte Freude ſich gelegt, trat bey dem guten Weibe die Neugier und Ueberlegung in ihre Rechte. Sie wollte erfahren, wo ſo lange Zeit ich eigentlich geſteckt, erwartete jedoch meine Antwort nicht, weil ihr nunmehr erſt mein Anſehn recht in's

Auge fiel. Die ganz durchwachte Nacht, der rasche weite Gang, wohl auch die Erschütterung und Aufregung: das Alles eins zum anderen hatte mir das Blut aus den Wangen gedrängt, mich leichenblaß gemacht. Ums Himmelswillen, rief sie, holt sogleich den Wundarzt, er muß zur Ader lassen, es ist ihm was geschehn. Von den Umständen wollte sie nun gar nichts mehr wissen; die Sorge um meine Gesundheit brachte die weibliche Neugierde zum Schweigen, was mich der ärgerlichen Nothwendigkeit überhob, sie zu belügen.

In den nachfolgenden Tagen, hütete ich das Zimmer, weil ich unpäßlich war, oder seyn sollte; denn für den Wundarzt, wie besonders für die Wirthin selbst war es ein Fest, den ganzen Tag unter dem Vorwande der Pflege und Wartung meiner Person bey mir aus- und einzugehn. Die guten Leute wurden mir frühe lästig; auch sehnte ich mich nach freyer Luft.

Allein gerade, als ich eines Abends im Zwielicht mir's überlegte, auf welche beste Weise ich ihrer Huth und Pflege mich werde entziehen können, ereignete sich's, daß ich einen Brief erhielt, dessen Ausdruck und Inhalt mich lebhaft an die Unbekannte erinnerte. Ich habe Nichts dringenderes, schrieb sie, als Ihnen zu melden, daß man überall nach Ihnen sucht und Sie tödten wird, wenn man Sie findet. Glücklicher Weise ist Ihr Name und Wohnort den Leuten unbekannt. Stellen Sie sich krank; das giebt Vorwände zu Verhüllungen. Verbrennen Sie ungesäumt dieses Papier.

Im Dunkeln hatte ich den Ueberbringer nicht gesehn, auch das Blatt, welches ich für unwichtig hielt, nicht sogleich, sondern erst nach seiner Entfernung gelesen, als man das Licht brachte. So Viel sah ich wohl, daß hier kein übler Scherz erdenklich und wahrscheinlich sey, daß vielmehr aus diesen Zeilen der bitterste Ernst rede. Nach dem Vorgange jener Nacht,

begriff ich, konnte man gegen mich und, wie ich fürchten mußte, selbſt gegen den Freund, Mißtraun gefaßt haben; und erinnerlich war es mir, wie leicht, wie natürlich und nothwendig den Leuten jene unfreywilligen Abkürzungen des Lebens erſcheinen, welche man in anderen Gegenden Mord und Todtſchlag zu nennen pflegt. Unter dieſen Umſtänden beſchloß ich zu gehorchen. Noch hatte ich das Gefühl rückkehrender Geſundheit gegen Niemand verlauten laſſen; alſo konnte ich den Kranken fortſpielen. Es gelang mir, ohne ſehr großen Aufwand von Kunſt und Verſtellung, meine Umgebungen vollkommen zu täuſchen. Man glaubt ſo leicht, was man wünſcht. Indeß entging mir darüber das Schauſpiel des Abzuges der Franzoſen und der Bewegungen, welche unmittelbar nachher unter dem Volke ausbrachen.

Die Rückkehr des Hofes, der vollſtändige Sieg der königlichen Partey eröffnete eine un-

absehbare Reihe blutiger Verfolgungen. Unter Umständen mag die Staatsklugheit finstere und strenge Maßregeln fordern. Doch mit Ausschließung des Hasses, der Rache und jeder anderen gleich verwerflichen Leidenschaft. Einigen erscheint, was sie selbst nicht unmittelbar angeht, gleich einem Bilde, einer Scene, einer Bücherſituation. Unter den Fremden versäumten besonders unsere Landsleute in jenem Wendepunkte der neapolitanischen Unruhen nicht leicht die häufig wiederkehrende Gelegenheit, vornehme und ausgezeichnete Personen hinrichten zu sehn. Um diesen Genuß beneidete ich sie nicht. Doch trieb mich die Ungeduld hinaus, mitten in's dichteste Gedränge des Volkes, welches der vorübergegangenen Störung seines Behagens längst nicht mehr zu gedenken schien. Ich gab mir alle Mühe; allein es war vorbey und gelang mir nicht mehr, mit ihm wie sonst des Augenblickes mich zu erfreun.

Im Ganzen war dieses Volk mir fremd

geblieben, hätte ich daher recht wohl die Ereignisse des Tages als ein vorübergehendes Schauspiel auffassen und daran mich ergötzen, wenigstens unterhalten dürfen. Allein es hatten jene vereinzelten Anknüpfungspuncte eines lebendigeren, thätigeren Antheils, zu meinem Unfrieden, mich recht in die Mitte der Begebenheit verlockt und das unbestimmte Sehnen, der Besseren dacht' ich, des Volkes mir sehr anschaulich, ja fühlbar gemacht. Von meinem damaligen Standpunct aus mußte daher die Rückkehr der alten Ordnung mir als ein unermeßliches Unglück, die Gleichgültigkeit, oder Freude des Volkes als ein Zeichen unverbesserlicher Heillosigkeit erscheinen. Ueber die Neuerer denke ich gegenwärtig verschieden. Sie waren theils Schwärmer ohne Verstand und sicheres Ziel, theils platte Unruhstifter; einige vielleicht bloße Gauner, welche Vortheile zu erlangen, im Trüben zu fischen hofften. Der wahre Patriot erträgt Uebel, welche nicht in der Wurzel aufzuheben sind, mit Geduld und Fassung.

Denn er fürchtet mit Grund, sie nur zu verschlimmern.

Ueberall und selbst im dichtesten Gedränge der geräuschvoll belebten Straßen dieses großen und volkreichen Ortes umschwebte mich das Bild der seltsamen Frau, welche seit unserem ersten Zusammentreffen über mich Gebot und Ansehn sich angemaßt hatte. Der Wunsch, sie noch ein Mal zu sehn, fesselte mich an Neapel; ich hätte nach der Rückkehr des Hofes das gefährliche stürmische Land unverzüglich verlassen und meiden sollen. Ob ich mehr sie selbst noch zu sehen wünschte, oder in Kunde zu bringen, was ihr Freund, Antonio, denn eigentlich bestrebt und gewollt, auch, ob er vor dem Verdachte seiner Verbündeten, vor der Rache des Hofes sich habe retten, oder bewahren können, wer könnte es sagen? Unsere Wünsche, Absichten, Zwecke, vermischen und durchkreuzen sich oft so wunderbar, daß uns davon Nichts zum

Bewußtſeyn kommt, als ein gewiſſes allgemeines Gefühl des Begehrens und Sehnens.

In der Hoffnung, ihr zu begegnen, vielleicht auch nur aus Gewohnheit und dunkler Erinnerung an Freuden, für welche ſchon ſeit langer Zeit ich alle Friſche der Empfänglichkeit eingebüßt, ſchweifte ich täglich an den Höhen umher, wo das Haus belegen war, in welchem ſie zu wohnen mir geſagt, oder nur vorgegeben hatte. Langezeit ohne allen Erfolg; doch zuletzt erreichte ich's durch Beharrlichkeit.

Sie hatte ihr Antlitz dicht verhüllt und verrieth durch kein äußeres Zeichen, daß ſie mich zu ſehen, mit mir zu reden wünſche. Doch als ſie an dem Scheidewege angelangt war, wo einige Büſche und dichte Bäume uns auch denen verdecken mußten, welche von der Höhe auf das Gehänge hinabſahn; da wendete ſie ſich um, lüftete den Schleier und winkte mir heranzukommen. Ich wünſche, ſagte ſie,

als ich näher getreten war, heut' Abends in dem Hauſe, welches Sie kennen, auf eine Stunde mit Ihnen zu ſeyn. Ich habe Vieles zu erzählen, Manches mit Ihnen zu verabreden. Verfehlen Sie nicht, bey Anbruch der Nacht ſich einzuſtellen. Klopfen Sie drey Male, man wird Ihnen ſogleich öffnen. Nur vermeiden Sie geſehn zu werden. Nach dieſen Worten entfernte ſie ſich und winkte mir, von den zwey Wegen, welche vor uns lagen, den anderen zu gehn, nicht ihr zu folgen.

Die Unruhe, in welcher ich den übrigen Theil dieſes langen Tages hinbrachte, glich, wie der eine Tropfen dem anderen, der Spannung und den Empfindungen eines Verliebten. Es bebte mir das Herz, ſtockte der Athem, als ich nun endlich mit der anbefohlnen Vorſicht drey Male leiſe an der Thüre des kleinen Hauſes angeklopft hatte, nun auch hörte, daß man ſich nähere um mir zu öffnen.

Geräuſchlos ward ich eingelaſſen und bey

der Hand über den dunklen Vorplatz geleitet, über Treppen und durch Zimmer bis in das geheimste Innere des Hauses, welches zu meiner Beruhigung erleuchtet war. Die Person, welche mich geführt hatte, war mir durchaus fremd; allein an der entgegengesetzten Thür' erschien, noch ehe ich Zeit gefunden, über das Bedenkliche der Situation weiter nachzusinnen, meine Freundin geschmückter, als ich sie jemals gesehn, und, ich läugne es nicht, selbst reizender. Ihr dunkles, reiches Haar hatte sie nicht so fest aufgebunden, daß nicht eine Menge leicht sich kräuselnder Nebenpartieen den Schläfen mit größter Anmuth, spielend sich angeschmiegt hätten. Ihre Wangen waren leicht gefärbt; ich unterschied nicht, ob durch Kunst, oder vermöge der glücklichen Stimmung, welche ihr lebhaftes Auge, ihr bezauberndes Lächeln anzukündigen schien. Die Dienerin hatte im Weggehn die Thüre geschlossen. Wir standen allein uns gegenüber. Ich muß Euch eingestehn, daß ich der Geheimnisse, welche zu enträthseln

ich gekommen war, in dem Augenblicke ganz vergaß, und dieſe Zuſammenkunft auffaßte, als ein Abentheuer der Art, wie ſie das Glück bisweilen gewährt.

Schon war einige Zeit auf das angenehmſte mir unter dem Koſen und Scherzen des anmuthvollen und geiſtreichen Kindes vergangen, als ſie aufſtand, um mir von Erfriſchungen zu reichen, welche auf einem Nebentiſchgen in ſehr anlockender Ordnung aufgeſtellt waren. Ich nahm einige Näſchereyen und, da mich dürſtete, dazu ein Glas von jenem köſtlichen Weine, welcher nur am Fuße des Veſuv gedeibt; Thränen Chriſti nennt ihn das ſonderbare Volk, welches überhaupt es liebt, die ſinnlichſten Genüße myſtiſch aufzufaſſen und umgekehrt das Myſtiſche recht materiell. Bald darauf ward ich ſchläfrig; dunkel ſchwebt es mir in der Erinnerung, daß ich auf dem Ruhebette des ſchön aufgeſchmückten Zimmers, neben der Unbekannten ſaß, als ich ſtufenweis in einen ſchweren betäubenden Schlaf verſank, oder auch

das Bewußtſeyn verlor; denn von ſolchen Zuſtänden iſt eigentlich nicht Viel auszuſagen.

Eben ſo wenig weiß ich anzugeben, wie lange ich fortgeſchlafen; wohl aber, daß ich beym Erwachen auf einem ſchmalen, harten Bette in einem finſteren und dem Gefühle nach ſehr engen Raume mich befand. Allein war ich nicht; denn neben mir hörte ich abgebrochene, klagende Laute, und etwas entfernter von meinem Lager, das Athmen eines Schlafenden. Ich befühlte mein Bette; ein ganz zerriſſener Strohſack, widrig feucht und klebend. Die Wand, ſo weit ich mit den Händen ſie erreichen konnte, ſchien mir aus rohen, unbehauenen Steinen aufgerichtet und nicht beworfen zu ſeyn. Bey dieſer Unterſuchung regte ich zufällig die Füße und entdeckte zu meinem Entſetzen, daß ſie gefeſſelt waren. Noch war ich ungewiß, ob ich nicht etwa bloß träume.

Die ſinnlichen Erſcheinungen, beſonders die

schmerzlichen und widrigen, behaupten sich nicht allein gegen die trefflichsten Demonstrationen ihres Gegentheiles, oder ihrer Richtigkeit, nein selbst gegen vorsätzliche Abziehung der Aufmerksamkeit, bisweilen auch gegen jene unfreywillige, welche man Tollheit nennt. Ein seltsames, ein unbilliges Vorrecht des Niedrigsten in unserem Daseyn. Denn eigentlich sollte das Sensuelle dem Geistigen überall Raum geben, den Ehrenplatz, den Vorrang ihm zugestehn. Gewiß ging es mir auf die Länge nicht glücklicher, als den übrigen guten Seelen, blieben meine Bemühungen, jenen verkehrten Zustand meines äußeren Menschen für einen Traum zu halten, von ihm ganz abzusehn, bey bestem Willen doch vergeblich. Ich mußte mir zuletzt eingestehn, daß ich ein Gefangener sey. Wo, wie und weßhalb, vermochte ich indeß mir nicht aufzuklären.

Die Klagetöne der jugendlichen Stimme wurden lauter; es lag darin Etwas so rühren-

des, ſchmerzliches, daß ich nicht umhin konnte, an den Leiden dieſes Knaben, oder Halbjünglings Antheil zu nehmen, noch bezweifeln, daß er gleich mir gefangen ſey. Leiſe fragte ich, zu ihm mich hinüber wendend, ob er ſchlafe? Wie könnte ich, ſprach er, auf dieſem Lager, in dieſem entſetzlichen Abgrunde, bey den ſchaudervollen Ausſichten auf den morgenden Tag. Wo denn, fragte ich, etwas verſchämt und beynahe zaghaft, wie Jemand, der fürchtet zu hören, was er zu wiſſen wünſcht, wo denn befinden wir uns? Er hielt inne; meine Frage mochte ihn befremden. Mein Gott, ſagte er endlich, wie können Sie da ſeyn, ohne zu wiſſen, daß Sie in einem Staatsgefängniſſe und in dem ſchrecklichſten ſind, aus welchem nur der Tod befreyt. In ſeiner Betonung lag, ſo Viel faßte ich, die Wahrhaftigkeit und Ernſtlichkeit der Verzweiflung. Und dennoch ward es mir ſchwer, ihm Glauben beyzumeſſen.

Dieſe, ſprach er weinend, iſt meine letzte

Nacht. Und nichts quält und verwirrt mich so sehr, als nicht zu wissen, ob ich mich freuen soll, nach so langer Gefangenschaft aus diesem Elende befreyt zu werden, oder jammern und verzweifeln, so jung schon mein Leben zu enden. Nur fünf Monathe habe ich über sechszehn Jahre. — Und schon hier? Ich schämte mich, daß mir die unzarte Frage entglitten war, hielt ein und schwieg. Auch der Knabe verstummte. Doch nach einigen Minuten seufzte er einige Male aus tiefster Brust und sprach darauf: ich habe bey Cosenza gegen des Königs Soldaten gefochten. Etwa hundert junger Leute, so alt, oder wenig älter, als ich, hatten wir uns in jenen Gebürgen für die Sache des Vaterlandes zusammengeschlossen. Die meisten fielen und nur wenige mit mir wurden gefangen und gefesselt fortgeschleppt. Einige starben auf dem Wege, andere ermordete der Pöbel; ich allein ward verwundet und elend in diesen grauenvollen Abgrund geworfen. Drey Male kam ich wiederum an das Licht des Tages,

um verhört zu werden, ach! und wie behandelt! — Ein heiliges Gefühl erfüllte mich, bey Gott, auch wenn ich irrte. Und dieſe Richter, welche Banditen und Schelmen ähnlicher ſehn, als Menſchen, mich, deſſen Bruſt mehr Raum hat, als Tauſende der ihrigen, ſo, ſo grenzenlos verächtlich behandeln! — Ach, es iſt grauſam in der Gewalt der Sünder zu ſeyn, mit ihnen die Rolle zu tauſchen. Bald aber werde ich frey ſeyn! — Und doch ſehe ich dem Tode entgegen mit Schauder, mit Entſetzen, mit Furcht, ſetzte er leiſer hinzu. Morgen, ſchon morgen! und noch ſo jung. Er weinte bitterlich; mich ſelbſt faßte ein Gefühl ſo tief ſchmerzlich, ſo zermalmend troſtlos, daß ich dafür keinen Ausdruck weiß noch in mir finde.

Giebt es in der Welt Etwas ſo rührendes und ergreifendes, als männlichen Schwung und Ernſt mit den Schwächen des Knabenalters ringen, ihnen unterliegen zu ſehn. Tiefe und edle Geſinnungen treten vielleicht nie deutlicher

an das Licht, als durch den Gegensatz, bey solchem Mißverhältniß zu der Kraft, welche sie tragen soll.

Wir hatten den Schlafenden geweckt. Eine Weile hörte er unserem Gespräche zu; dann schien ihm die Geduld auszugehn, denn er wälzte sich unruhvoll auf seinem Lager, ich hörte es. Der Knabe fuhr indeß fort, zu weinen und einzelne Klagelaute auszustoßen. Da fluchte der andere in die Zähne, eine tiefe männliche Stimme. Kinder, murmelte er, sollten heraus bleiben aus der Welt Händeln. Wenn Dir, sagte er deutlicher, zum Sterben der Muth fehlt, so spiele nicht mit dem Tode. Diese Nacht solltest Du mich schlafen lassen, junger Bursch und selbst ein Schläfchen versuchen. Ich habe solchen Dingen schon zugesehn und die ganze Vorschule mehrmal selbst durchgemacht. Ein braver Kerl muß dabey seine Kraft beysammenhaben, sonst sinkt ihm der Muth und er präsentirt sich nicht, wie sie's gehört. Was denn ist's,

was Du beweinst, dieses Leben? — ein schmaler Weg; rechts den Galgen und links das Rad. Entfliehst Du dem einen, so trifft Dich das andere. Faß Dir ein Herz, Geselle! Ein kurzer Ehrensprung und Du bist frey. Kein Mädchen wird Dich betrügen, kein Freund hintergehn, kein Unglück treffen, kein Vorwurf quälen. Muth, junger Bursch, ein sauerer Augenblick nimmt Dir tausend ab; und das ist guter Kauf. — Seyd stille, Leute, ich muß schlafen.

Ohne die Gerechtigkeit wär's in der Welt nicht auszuhalten; das Gefühl und die Anerkennung ihrer unumgänglichen Nothwendigkeit verläßt den Missethäter und Verbrecher nie, und begleitet ihn selbst in den Kerker. Zwar zähle ich mich selbst eben nicht zu den Schelmen, doch versetzte ich mich in jenem düsteren Augenblick in ihre Empfindungen und Bedürfnisse, und schwieg. Auch der Knabe verstummte.

Wie lange dieſe Todtenſtille währte, ich wüßte es nicht anzugeben, noch, ob es ſchon Morgen war, als man die Thüre des Kerkers öffnete und meinen Mitgefangenen die Fußſchellen löſete, um ſie abzuführen. Das Licht des Wärters fiel auf das Geſicht des Knaben, auf welches ich geſpannt war. Todtenbleich, tief ſchwarzes Haar, ganz erſtorbene Augen. Er verließ mich ohne Abſchied.

Viele Tage lang blieb ich nun ganz allein auf meinem Lager und in einer Stellung ausgeſtreckt, welche ſchon anfing, mir ſehr ſchmerzhaft zu werden. Schlaf fand ich wenig. Das Bild des armen Knaben, den man ſchon halb todt zum Tode hinausgeführt, ſchwebte unabläſſig mir vor und verdrängte auf lange jeden Gedanken und jegliche Erinnerung an Vorangegangenes. Vielleicht hatte mein Gedächtniß gelitten. Oder auch hatte jene erſte vernehmbare und deutliche Erſcheinung, welche in dem grauenvollen Dunkel meiner Seele ſich vorge-

ſtellt, auf mich ſo tief eingewirkt, daß ich an dieſer Stelle Nichts anderes mehr zu denken, anzuſchaun und zu empfinden vermochte.

Endlich ſollte ich das Tageslicht, deſſen ich bereits mich ganz entwöhnt hatte, vorübergehend wiederſehn. Man führte mich vor eben jene Richter, deren Leidenſchaftlichkeit und grauſame Härte jenerzeit über das unglückliche Land ſo viel Trauer verbreitet hat.

Erlaßt mir die Schilderung. Der Eindruck wäre mir neu und merkwürdig geweſen; doch hatte ich mit der Schwäche meiner Augen zu kämpfen; ich mußte ſie im Verlaufe der Sitzung meiſt geſchloſſen halten. Uebrigens ward das Verhör mir wichtig, weil es nun endlich über die Veranlaſſung und Art meiner Verhaftung mir einiges Licht gab.

Ich ward mit Achtung empfangen; man reichte, weil ich nur mit gröſter Anſtrengung

mich aufrecht erhielt, mir einen Stuhl. Hierauf entstand eine kurze nur von halblauten Worten unterbrochene Stille; auch hörte ich oft mit den Actenstößen rasseln. Dann ward ich unter einem Namen angeredet, welcher plötzlich in mir eine lange Reihe von Erinnerungen weckte und meiner Aufmerksamkeit die größte Spannung gab. Signor Don Antonio, sagte der Inquirent, wo befandet Ihr Euch am Tage des Einmarsches der Franzosen?

Ich schwieg und war, glaub' ich, dem Wahnsinn nah', denn es dünkte mich einige Secunden lang, bey solcher Feyer der Anrede und aller Umstände, daß ich eben der Antonio sey, für den ich genommen, mit welchem ich offenbar verwechselt wurde. Nach und nach besann ich mich doch auf mich selbst. Aber ein neuer Zweifel stieg in mir auf: ob ich auf meine eigene Person bestehen, oder die Richter in ihrem Wahne bestärken solle. Antonio hatte mir das Leben gerettet; ich glaubte nun es ihm

ſchuldig zu ſeyn, ihm opfern zu müſſen. Allein, überlegte ich weiter, ſeit dem Tage meiner Verhaftung hat es ihm ſicher nicht an tauſend Gelegenheiten gefehlt, aus dem Lande zu entkommen, wenn er es nicht bereits mit den Fremden verlaſſen hat. Ihm mich aufzuopfern war ich bereit; doch, nutzlos, ſchien mir unbillig gegen mich ſelbſt. Alſo beſchloß ich die Wahrheit zu ſagen, daß ich ein Britte, ein Fremder ſey und bereit, meine Abkunft, meine Unſchuld, durch alle Zeugniſſe zu beſtätigen, welche man begehren dürfe.

Signor Don Antonio, ſagte die Gerichtsperſon, hoffet nicht, uns zu täuſchen. Leſet, ſprach er zum Auditor, die Beſchreibung ſeiner Perſon und der Bekleidung, welche er getragen, als man ihn zum letzten Male geſehn.

Dieſe Beſchreibung ſtimmte zu meiner Ueberraſchung nicht übel zu dem Bilde, welches ich mit Hülfe des Spiegels von meinem Ausſehn

mir gemacht hatte. Doch schien ein dunkles Maal an der Wange mir nicht zuzutreffen. Allein, da ich den Worten der Beschreibung folgend mechanisch mir an die Wange griff, fühlte ich daran eine gewisse Ungleichheit, welche früher mir nie aufgefallen war. Ich bat um einen Spiegel; es war Etwas der Art zur Hand, worin ich zu meinem unaussprechlichen Erstaunen auf meiner Wange jenen unbestimmten Fleck erblickte, von welchem ich noch immer eine Spur trage. Als man darauf zur Bekleidung gelangte, fiel mir nun zuerst auf, daß ich nicht die eigenen, sondern die Kleider eines Anderen trage, welche leidlich zu meiner Gestalt und Größe paßten. Um mich vollends zu verwirren, ward mir zuletzt ein Behältniß vorgelegt, worin zwar unrichtige, doch Papiere vorhanden waren, welche sämmtlich auf Don Antonio sich bezogen, oder doch zu beziehen schienen. Ich erinnerte mich halb deutlich, daß es der Brieftasche glich, welche die Unbekannte

damals aus den Kleidern des Verwundeten hervorgezogen und gesichert hatte.

Ich erbat mir ein kurzes Gehör. Zuerst erklärte ich, daß ich nicht wisse, auf welche Weise ich in diese Kleider und zu den Papieren gekommen sey, welche allerdings gegen mich auf so lange Verdacht erwecken müssen, bis ich Gelegenheit gefunden, zu beweisen, daß ich ein anderer sey, als derjenige, für den man mich zu halten scheine. Dann wiederholte ich umständlicher die Geschichte meine Reise, bat, bey den Personen, welche ich bereits genannt habe, über mein bisheriges Verhalten Erkundigungen einzuziehn. Ich ward von der Versammlung mit einem ungläubigen Lächeln angehört. Für heute, sagte der Wortführer, lag uns Nichts ob, als die Identität der Person auszumachen, welche hinlänglich erwiesen ist. Euere angenommene fremde Aussprache täuscht uns nicht. Ein Engländer würde das Italienische auch bey dem besten Willen minder geläufig sprechen,

als Ihr, ungeachtet des Zwanges, den Ihr Euch auflegt. Auf seinen Wink ward ich in den Kerker zurückgeführt.

Ich wußte nun, daß ich mit Antonio verwechselt werde, was meinen persönlichen Aussichten eine gewisse Lichtseite gewährte. Ich errieth ferner, daß seine Freundin mich ins Garn gelockt und verrathen hatte. Ihr zu zürnen versuchte ich, doch gelang es mir nicht. Sichtlich hatte sie mich dem älteren Freunde aufgeopfert, was mir verzeihlich, wenigstens nicht unedel zu seyn schien. Selbst die Lüge der Lust und Zärtlichkeit vergab ich ihr; sie hatte in der Erinnerung für mich so viel Reiz und Anmuth behalten, daß keine Bitterkeit davor aufkommen konnte. Ich beschloß daher mit ihrem Andenken Frieden zu schließen, und in mein Schicksal mich zu ergeben, welches doch immer noch günstig ausgehn konnte. Große Zuversicht flößte mir die Gewißheit ein, daß sie meine gegenwärtige Lage kenne, und den Ort, an welchem ich

verwahrt wurde. Konnte ich bezweifeln, daß sie auf Mittel sinnen werde, mich zu retten? Ich hatte mich an ihre Leitung gewöhnt und legte in den Gedanken mein Schicksal noch ein Mal in ihre Hände. Die folgende Nacht war, seitdem ich mich im Gefängniß befand, die erste, in welcher ich ruhig und fest und lange geschlafen. Es giebt auch in dieser traurigsten Lage Abstufungen des Befindens; als ich erwachte, glaubte ich in Wahrheit mich recht wohl zu fühlen.

Es öffnete sich mein Kerker noch früher, als ich in guten Stunden mir vorzuspiegeln gewagt. Denn es erschien eines Tages in Begleitung des Kerkermeisters ein wohlgekleideter, bejahrter Mann, welcher mich scharf ins Auge faßte, darauf in geläufigem Englisch anredete. Nachdem er eine lange Reihe verwickelter Fragen mir vorgelegt hatte, auf welche ihm befriedigend zu antworten mir dennoch leicht fiel, wendete er sich gegen die halbgeöffnete Thüre

und sagte zu denen, welche nicht mit ihm eingetreten waren, weil ihnen der Raum zu eng schien, oder ihre Gegenwart unnütz: dieser, meine Herren, ist unbezweifelt derselbe junge Britte, den man genau seit dem Tage seiner Verhaftung vermißt hat. Auf meine Gefahr hin ersuche ich Sie, ihn sogleich zu entlassen. Ich werde ihn nach seiner Wohnung bringen, damit er sich umkleiden und säubern könne. Der Gesandte hat begehrt, ihn zu sehn; ich werde in meinem Wagen ihn dahin begleiten, überhaupt ihn nicht verlassen, bis er sich eingeschifft, wozu die nöthigen Vorbereitungen bereits getroffen sind.

Während der Ueberfahrt beobachtete mein Begleiter ein finsteres Stillschweigen; vielleicht dachte er, mich schonen zu müssen, oder lag es in seiner Gewohnheit, nicht mehr zu reden und erfahren zu wollen, als eben nur das dringend Nöthige. Er begleitete mich hinauf in meine Wohnung, half mir dort beym Ankleiden, wor-

aus ich schloß, daß er die Person des Gesandten bediene, oder vormals bedient habe. Denn er zeigte dabey Geschmack und besonders das Talent, die Gestalt und das Gesicht in Vortheil zu setzen.

War ich nun auch beym Eintritt in das Haus der Gesandten noch lange nicht ganz ich selbst, so glich doch mein Ansehn dem eines rasch Genesenden, oder auch dem junger Leute nach einer froh verlebten Nacht. Er führte mich nicht zum Gesandten, sondern in die Zimmer seiner Gemahlin.

Ich verglich das Gefängniß, welches ich eben verlassen hatte, mit der Einrichtung, welche mich jetzt umgab. Italienische Räumigkeit der Anlage, den Anforderungen des englischen Behagens mit Feinheit angepaßt; die Ausführung verschwenderisch, die Haltung die reinlichste und niedlichste der Welt. Welcher Abstand! —

Von den Gütern des Lebens haben Einige

zu viel, die Meisten zu wenig; eben hinreichend sehr Vereinzelte. Doch gewöhnt man sich an das Elend, ermüdet und langweilt sich am Ueberflusse, und so wird das Mißverhältniß in den Grundlagen des äußeren Daseyns durch ein allgemeines Gesetz wiederum ausgeglichen.

Auf einer Tafel von Granit standen in malerischer Anhäufung antike Vasen verschiedener Form und Größe, in deren Beschauung ich so ganz mich vertieft hatte, daß es mich überlief, als die Gebieterin des Hauses nunmehr rasch durch die nahe Thüre hereintrat. Ein leichter Anflug von Bestürzung, der in meinem Wesen sich ausdrücken mochte, schien auf sie einen günstigen Eindruck zu machen. Sie ging an mir vorüber in das anstoßende Cabinett, und winkte, ihr zu folgen. Hier standen wir einige Minuten lang einander schweigend gegenüber; sie blickte mit einem Ausdrucke mir ins Gesicht, dessen Theilnahme an das Zärtliche grenzte. Darauf sprach sie im Tone freundlichen

Vorwurfs: Sie haben uns viele Sorge gemacht. Ihre Rettung verdanken Sie der Thätigkeit eines anmuthigen, reizenden Wesens, welches mit südlichem Feuer Sie zu lieben scheint. Nur durch sie ist es uns gelungen, Ihren Aufenthalt, Ihr Gefängniß ausfindig zu machen. Wir hielten Sie für todt, ermordet, verschwunden, oder wie man solche Dinge sonst benennt. Der Gesandte hatte bereits aufgegeben, nach Ihnen forschen zu lassen, was anfangs mit vielem Eifer geschah. Allein gestehn Sie doch mir, die angesteckt von dem Feuer Ihrer Geliebten schon Ihre Freundin heissen darf, es gut meint, gestehen Sie doch mir, wie Sie in so gefährlichen Zeiten so unvorsichtig seyn konnten, mit den Jacobinern sich einzulassen. Nicht wahr, Sie hatten mit Don Antonio die Kleider gewechselt, ihm fortgeholfen? Ich weiß Alles. Sie haben ihn beherbergt, ihn gepflegt, als er verwundet wär, aus Gutmüthigkeit ihn lieb gewonnen, und, weil Sie ihn lieb gewonnen, auch in jeder Sache ihm helfen wollen? —

Ich wäre keine Engländerin, kennte ich mein Volk nicht. Allein, wenn Sie diesen sonderbaren Mann lieben, so kann hingegen ich von mir rühmen, daß ich ihn viel besser kenne, als Sie und die Meisten. Er ist der gefährlichste Mensch des Königreiches; um Sie nicht zu kränken, will ich nicht sagen, der schlechteste. Bekennen Sie mir nur aufrichtig, wie kamen Sie in seine Kleider? Nicht wahr, Sie gaben ihm die Ihrigen und Ihre Papiere dazu? Sie dürfen mir Alles gestehen.

Gnädige Frau, erwiederte ich, die Umstände zeugen allerdings gegen mich. Allein glauben Sie mir dennoch, wenn ich Ihnen betheuere, daß ich selbst nicht weiß, wer seine Kleider mir angezogen, noch wo und auf welche Weise Solches geschehen ist. So Viel entnehme ich aus der Sache und vornehmlich aus Ihren Andeutungen, daß Alles, was geschehn ist, Nichts anderes bezwecken konnte, als seine Flucht zu begünstigen. Er ist, fiel sie mir in die Rede,

nicht allein in Ihren Kleidern, nein ſelbſt unter Ihrem Namen aus dem Königreiche entflohn. Nicht früher, als am geſtrigen Tage haben wir dieſen Umſtand entdeckt; zum Glücke, da hiedurch allein es uns möglich wurde, Sie den Neapolitanern zu entreiſſen, welche bisher feſt überzeugt waren, den ächten Don Antonio in ihren Händen zu haben, und höchſt ungern dieſer Täuſchung entſagten. Sehn Sie denn ihm ähnlich? — Ich bin dem Wundermann irgendwo begegnet. Es heißt, daß er langezeit in Frankreich ſich aufgehalten und nicht früher zurückgekehrt ſey, als einige Monate vor der lezten unheilvollen Begebenheit. Gnädige Frau, ſagte ich, dieſer Mann iſt mir ſelbſt ein Räthſel; nur ein Mal in meinem Leben habe ich mit ihm geſprochen. Und dennoch, ſprach ſie mit anmuthigem Hohne, ſo lange Zeit in Ihrer Wohnung gepflegt? Damals, ſagte ich, war es mir unterſagt, mit ihm zu reden. Alſo ſpäter? fragte ſie ſchnell einfallend, ich vermuthe, um mich zu überraſchen. Ich antwortete

durch ein halb wehmüthiges, halb ablehnendes Lächeln.

Sie schwieg und schien es aufzugeben, mir Geheimnisse zu entlocken. Ich bemerkte, daß ihre Aufmerksamkeit eine andere Richtung nahm. Sie erhob den rechten Arm wie zufällig, um malerisch an einen unbesetzten Säulensturz von weißem Marmor sich anzulehnen. Mit anscheinender Kunstlosigkeit suchte sie der schönen Gestalt eine statuarisch edle Stellung zu geben; unwiderstehlich zog die Bewegung, welche in dem Augenblicke über alle Glieder des erlesenen Baues leise und fast unbemerklich hinglitt, das Auge auf die seltenen Reize, welche die Natur in Fülle ihr verliehen. Das lichte Kastanienbraun ihres üppigen Haarwuchses hob den weichen Glanz ihrer schönen Carnation. Arme, Hals und Brust beynahe entblößt, das schneeweiße Morgengewand von phantastischem, halb türkisch, halb griechischem Schnitte, unzusammenhängend freylich, doch reizend und buhlerisch.

Langezeit hatte ich kein engliſches Weib geſehn, ſog daher den friſchen Anblick in vollen Zügen ein. Ihren Sieg zu vollenden, gab ſie der Stellung eine leichte Aenderung, neigte in unbemerklich zarten Uebergängen mehr und mehr den Kopf zur Seite, erfüllte ihr Auge von einem unnachahmlichen wäſſerigen Glanze, öffnete die Lippen um ſo viel, als genügte, die Kanten der blendend weiſſen Zähne ſichtbar zu machen.

Verloren, verwirrt, ſtand ich ihr gegenüber; ich war noch ſehr jung und nahm dieſe Gaukeleyen für ächte Wahrheit. Und mindeſtens ſtreiften ſie an Wahrheit; wie denn überhaupt die Abſichtlichkeit oft genug jener unwiderſtehlichen Sympathie unterliegt, welche dieſer Art von Gefühlen beygegeben iſt. Gewiß lag in ihrer Stimme der Ausdruck tiefer Bewegung, als ſie, mit Anſtrengung darauf ſich ſammelnd, zu mir ſagte: Sie müſſen Neapel augenblicklich verlaſſen. Nur unter dieſer Bedingung habe

ich Ihre Freyheit erlangen, Ihre Entlaſſung bewirken können. Man ſetzt Mißtrauen in Ihren Charakter; ich glaube, mit Unrecht. Denken Sie dieſer flüchtigen Stunde; und ſollte ich jemals in England Sie wiederſehn — Sie horchte in dem Augenblicke auf; ich hörte in der Entfernung ein ſeltſames, ungewöhnliches Gehn. Sie erhob ſich, und ſagte mit ſichtlich ungeheuchelter Weichheit mir ein Lebewohl. Ich faßte ihre Hand zum Kuſſe; ſie neigte mir die Wange zu, ich küßte die wundervollen Lippen. Sie verzieh, winkte mir jedoch, zu gehn.

Im äußerſten Vorzimmer fand ich meinen Begleiter auf mich wartend. Er nahm mich wieder in Obhut und führte mich in meine Wohnung zurück. Hier geſtattete er mir nicht mehr Aufenthalt, als nothdürftig hinreichte, das Gepäcke zu ſammeln, die Schulden zu berichtigen, von meiner gutartigen Vermietherin einen herzlichen Abſchied zu nehmen. Dann brachte er mich in den Hafen, wo bereits ein

Boot auf mich wartete, uns an Bord zu rudern. Das Schiff, welches mich aufnahm, war ein königliches, es lichtete bei aufkommendem Winde schon in der Nacht die Anker, die Rhede von Neapel zu verlassen. Nach einigen Tagen langten wir zu Livorno an. Dort hatte der Schiffsleutenant Befehl, mich an das Land zu setzen. Ich war nunmehr wiederum ganz frey und der Freyheit entwöhnt, beynah' unschlüssig, was ich beginnen solle.

Nach vielen Jahren hörte ich zufällig, daß jene reizende und schöne Frau, der ich Freyheit und Leben vornehmlich verdanke, denn ihr Einfluß war damals fast unbeschränkt, seit dem Tode ihres Gemahls in sehr dürftigen Umständen eine Stadt unserer südlichen Küste bewohne. Ich suchte sie auf. Der Empfang war kalt, ja frostig; sie schien jener Zusammenkunft ganz vergessen zu haben; ihrer sinnlichen Aufwallungen erinnern sich nur tief und edel fühlende

Seelen.— Nicht bloß die Schönheit, nein selbst den Reiz hatte sie eingebüßt. Sie war fett geworden und ließ sehr gewöhnlich.

Von Florenz schrieb ich an meinen Vater und bat ihn, mich zur Heimreise auszurüsten. Bis zum Eintreffen seiner Antwort, der ich, nach dem Verluste meiner sämmtlichen Papiere, bey sehr eingeschmolzener Baarschaft, ängstlich entgegensah, verweilte ich einige Monate lang in Toscana. Dort fand ich viele Flüchtlinge aus dem Königreiche, welche, zum Theil unter angenommenen Namen, in dem ruhigen, sicheren Lande sich angesiedelt hatten. Die erste Bekanntschaft verwickelte mich bald in hundert andere. Eine gewisse, der Hoffnung ähnelnde, leere Spannung, die stete Begleiterin aller Ausgewanderten, gewährt diesen Leuten Zeit und Lust, mit Allen anzuknüpfen, welche mit ihnen sich abzugeben Neigung, wenigstens nicht Abneigung bezeigen. Ihrer bald lästigen Gesellschaft zu entfliehen, unternahm ich eine Fuß-

reiſe durch das ſelten betretene Innere des Landes.

Die Thalebenen und Hügelreihen der angebauteren Gegenden ſind anmuthig, doch gewöhnlich und von ermüdender Gleichförmigkeit. Practiſcher Verſtand, Ordnung, Fleiß, ſind an ſich ſelbſt lobenswerthe Eigenſchaften; doch, wenn Phantaſie und Gefühl nicht etwa das Mißverhältniß ausgleichen, die entſchiedenſten Gegner und Zerſtörer alles maleriſchen Reizes. Sogar in der lachenden Ebene von Lucca glaubte ich den Anbau gegen die natürliche Schönheit der Landſchaft ſtreiten und kämpfen zu ſehn; obwohl mit geringem Erfolge, weil die umgebenden Berge nicht ſo leicht abzutragen, die Triebkraft des Pflanzenwuchſes in der Tiefe nun auch gar nicht zu unterdrücken iſt. Ich ſuchte über halb unzugängliche Höhen und Berge mir Weg und Steg in die wildreizende Garfagnana, ging dann am Golfo della Spezia hin, welcher an Neapel mich ſchmerzlich erinnerte,

nach Carrara und Massa, wo die Citronen und Orangen zum letzten Male im Freyen ganz unbedeckt aushalten. Nach einigem Verweilen in diesem paradiesischen Küstenstriche, gen Pisa und weiter auf Volterra hin, zur rechten die weite Wüste und das Meer, zur linken trockene Hügel. Der Abend überraschte mich, als ich, von dem tiefgrünen Walde der Höhe angelockt, die Fahrstraße verlassen hatte und nach san Vivaldo hinaufgestiegen war.

Ein Bauer gab mir zu Nacht Quartier; im Schlosse, sagte er, werden schon seit einiger Zeit die Fremden nicht mehr zugelassen. Die Einrichtung meines Wirthes war sehr ärmlich, doch wohlgeordnet, die Bewirthung und das Lager einfach, ländlich; allein, weil beydes meine Erwartungen weit übertraf, schien mir Alles ausnehmend gut zu seyn. Vor Sonnenaufgang hatte ich wiederum aufbrechen wollen; doch fesselte mich der wundervolle Waldstreif mit seinen vielfältigen Durchblicken in die Ferne.

Nachmittags, als ich nun endlich zur Abreise mich ernstlich zu rüsten schien, bemerkte mein Wirth, daß ich die schönste Stelle der Gegend noch gar nicht gesehn habe, und erbot sich, mich dahin zu führen, wenn es mir so gefalle. Ein Lustort, setzte er hinzu, welchen der abwesende Eigner der Villa habe anlegen lassen; ohne deß jemals zu genießen, erzählte er kopfschüttelnd, wobey der Reichen und ihrer launischen Gelüste mitleidvoll gedacht wurde. Er geleitete mich bis an die Pforte des Gehäges, welche gerade offen stand, und verließ mich, um seinen Arbeiten im nahen Walde nachzugehn.

Als ich eintrat, stand die Sonne bereits ziemlich tief. Nach flüchtigem Ueberblicke der Oertlichkeit fand ich bald den Punct auf, von welchem aus die Gegend in ihrem besten Vortheil erscheint. Welche Ferne! Auf den hohen Gipfeln über Carrara blinkten scharfkantige Lichter. Das Meer, die Ebene, lag in jenem weichen, die Formen nicht verdeckenden, doch

sie verschmelzenden Düfte, welcher nur den beglücktesten Gegenden dieses Welttheiles angehört. Hingegen glühten im Schimmer der abendlichen Sonne die üppigen Haiden und dichten Laubmassen der näheren Gehänge und Gründe. Es war ein recht südlicher Anblick.

Als ich eine Weile unbewegt da gestanden, dem herrlichen Bilde gegenüber unwillkührlich zurückdenkend an die schöne zweyte Heimath, welche ich verlassen müssen, ward ich aus meinen Träumen geweckt; ich glaubte leise gehen zu hören. An einsamen Stellen blickt man nach jedem Geräusche sich um; doch konnte ich des Ankömmlings, weil das Gestrüppe und halbwüchsige Holz ihn mir verdeckte, nicht eher ansichtig werden, als nachdem er in die Freyung hinausgetreten war.

Meine Gegenwart schien nicht angenehm auf ihn zu wirken, wenigstens ihn zu überra-

schen; denn er zuckte auf und machte eine Bewegung, welche auszudrücken schien, daß er sich wegwenden und entfernen wolle. Dann bemerkte ich, daß über seine Gesichtszüge eine leichte Bewegung hinlief, gleich leichten Schatten vorbeyziehenden Gewölkes. Endlich schien er dunkler Erinnerungen deutlicher sich bewußt zu werden; denn sein Antlitz begann sich zu erhellen, den Ausdruck wehmüthiger Freundlichkeit anzunehmen. Er hatte bis dahin sich an einem Zweige festgehalten, den er jezt aus der Hand gleiten ließ, um in langsamen, müden Schritten mir entgegen zu gehn.

Erkennen Sie mich? fragte er, als wir einander gegenüber standen. Ihre Züge, sprach ich, erinnern mich an eine Person meiner Bekanntschaft. Vielleicht Ihr Sohn oder Neffe? Haben Sie den Namen im Gedächtniß? Don Antonio, sagte ich noch zögernd. Don Antonio, wiederholt er mit Gelassenheit, der bin ich. — Der Laut seiner Stimme verdrängte den

letzten Zweifel; doch war das sonst dunkle Haar verblichen, sein Antlitz blaß und eingefallen; er schien älter um zwanzig Jahre eines kummervoll verlebten Daseyns.

Kommen Sie, sagte er nach einer Pause, kommen Sie in meine Wohnung; folgen Sie mir. Er bewohnte das Gartenhaus. Wir traten ein; er zog die Thüre an und verschloß sie.

Im Inneren des eng angelegten Gebäudes angelangt, sank er auf einen Sessel; ich setzte mich neben ihn. Noch ein Mal, sprach er darauf, habe ich Ihnen mein Leben verdanken sollen. Ungern willigte ich in den Anschlag; er war verschmitzt und hätte Ihre Person gefährden können. Sie also? rief ich. Ja, sagte er, ich war es, der aus Schwäche mich überreden ließ, mit Ihnen die Kleider zu verwechseln. Es blieb mir bis jetzt ein schmerzlicher Vorwurf, in diesen Betrug gewilligt zu haben. Doch gewährte mir der Himmel den Trost, daß

ich Sie noch um Verzeihung bitten, vielleicht selbst versöhnen kann. Antonio, sagte ich einfallend — Nur stille, sprach er, ich lese in Ihren Augen, daß Sie gern und willig mir auch dieses Opfer gebracht haben. Den Guten belohnt sein Bewußtseyn; also stille davon. Allein verzeihen Sie nun auch jenem unglücklichen Mädchen; sie lebt nicht mehr; doch sterbend hat sie den Wunsch ausgesprochen, mit Ihnen versöhnt zu seyn. Ihr verzeihen; rief ich; nein, schon seitdem ich den Zweck errathen, habe ich ihr verziehen; wenn Verzeihung überhaupt da eintreten kann, wo nie Bitterkeit, nie das leiseste Gefühl erlittenen Unrechts aufgekommen ist. Antonio, sagte ich mit Herzlichkeit, Antonio, ich liebe Sie, und habe Sie geliebt, seit dem Augenblicke, da Sie blutend — Thränen erstickten meine Worte; er selbst neigte das Haupt mit beängstigender Mattigkeit auf meine Schulter.

Was ist es, sagte er nach einer Weile,

dieſes Etwas, welches unſere Seelen und ſogar unſer Schickſal ſo eng verflicht? — Seine Augenlieder ſenkten ſich; er ſchwieg; ich ſtützte und hielt ihn. Dann richtete er ſich auf und ſprach mühſam ringend mit Schwäche und Rührung: das arme Mädchen! — Einſt liebten wir uns. Aus dieſer Liebe entſproß eine tiefe, innige Freundſchaft, wie unter Männern. Aehnliche Gefühle, Wünſche, Gedanken erfüllten uns. — Sie habe ich nicht verleitet; ſie kam mir entgegen. Sie beſaß ungleich mehr Gewandtheit und Klugheit, als ich. Auch ſchützte ſie ihr Geſchlecht. So kam es, daß ſie, meine thätigſte Gehülfin, doch nie den leiſeſten Verdacht auf ſich gezogen. Sie verbarg mich vor dem Wahnſinn der unterliegenden, der Rache der ſiegenden Partey.

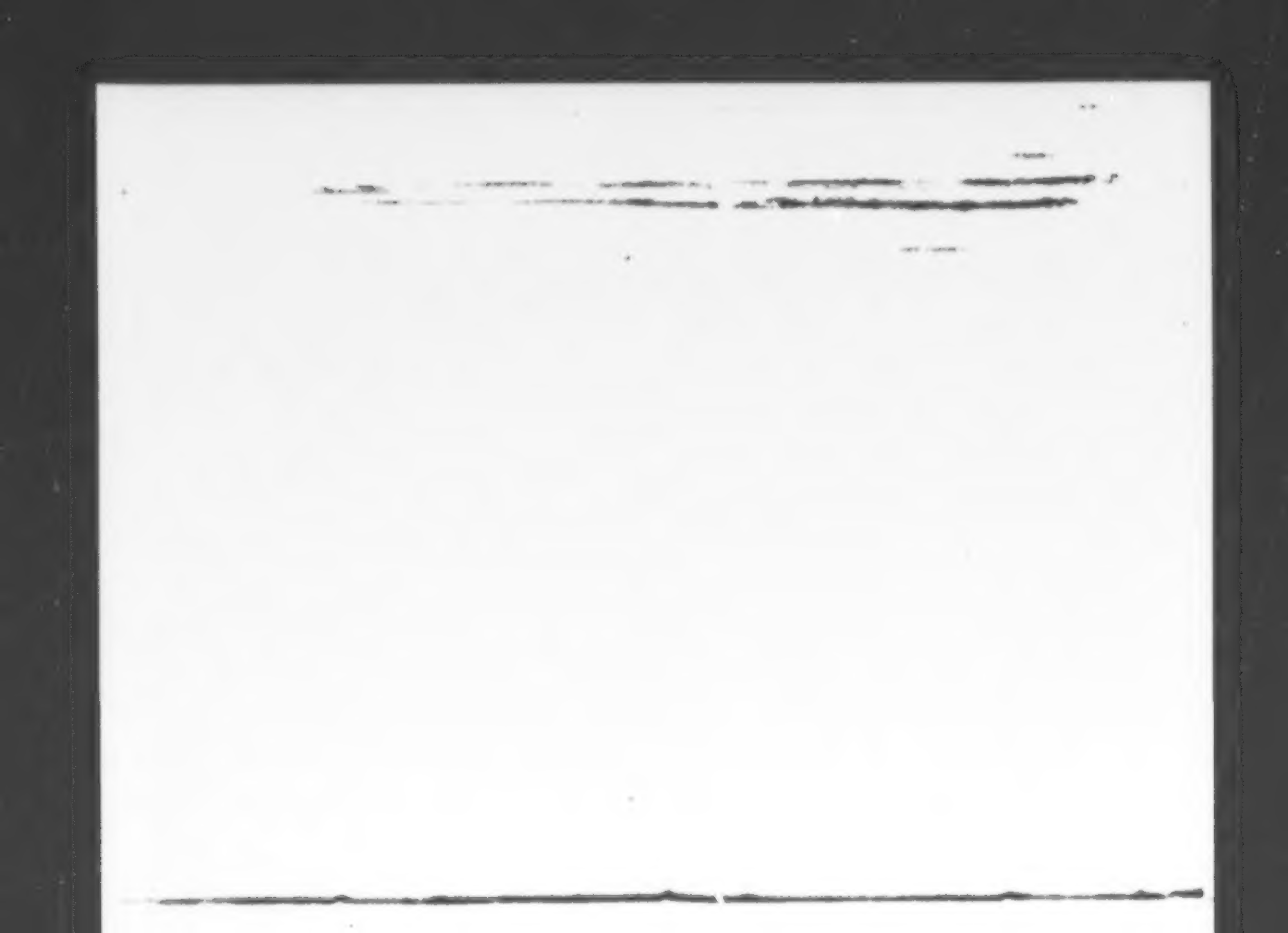
Doch nicht mir allein, nein hundert anderen hat ſie das Leben erhalten, gefriſtet. Ihren Einfluß, ihre weit ausgebreiteten Verbindungen, erkaufte ſie durch klug unterhaltene Hoffnungen

und, wo's die Umſtänden geboten, ſelbſt durch Hingebung. Längſt liebte ich ſie nicht mehr; doch erweckte die Eiferſucht die nachglimmenden Funken. Die Abſichten, welche ſie verfolgte, geboten ihr eine Kunſt und Spannung des Geiſtes, durch welche ſie mehr bezauberte, als jemals in der Blüthe und Friſche der Jugend. Sie begreifen mich? ſagte er ſchmerzlich lächelnd; ich glaubte zu erröthen. — Nun iſt ſie dahin. Sie erlag dem Kampfe eines ſchönen und reinen Gefühles gegen die Gebote ihres berechnenden, abſichtvollen Verſtandes; der übermenſchlichen Anſtrengung; dem Schmerze über ſie umgebendes Verderben alles Edleren in dem elenden Volke. — Sie war guter, beſſerer Zeiten werth.

Wenn ich mit ihr mich vergleiche, ſprach er nach einer Pauſe, wie gering erſcheine ich mir. Sie erhielt der Zukunft ſo viele edle Menſchen; mein Wahnſinn brachte Tauſende zu Tod und Verderben.

Er hatte die lezten Worte mit ſchmerzlichem Nachdrucke ausgeſprochen und ſank nun mit weggewendetem Geſichte erſchöpft in den Armſtuhl zurück. Ich war tief bewegt. Bisweilen unterbrach halblautes Aechzen und Schluchzen die Stille. Dann verſtummte auch dieſes.

Lange ſaß ich ſchweigend, ſeine Ruhe nicht zu ſtören. Endlich, als es zu dämmern begann, wagte ich, ihn leiſe zu berühren. Um ihn zu wecken, dachte ich; allein er war regungslos und ſtarr. Ich befühlte die herabhängende Linke; eiſig kalt. Entſezt richtete ich ihn auf. Er war entſeelt.



Novellen von Aumohr.

Zweiter Band

Novellen

von

C. Fr. v. Unmohr.

München.
Bei Georg Franz.
1835.

A D
BIBL. UNIV.
MONAC.

— Allein, wie nur können Sie diese Erzählung für eine Novelle ausgeben wollen! rief die geistreiche Putzmacherin; ist es denn unmöglich, den Unterschied Ihnen begreiflich zu machen? — Die Gräfin, welche die neue Haube wiederum in die Hand genommen, warf einen fragenden Blick auf den Schriftsteller, welcher zur Seite an einem Lesetischgen saß. Auch schienen die übrigen Anwesenden auf seine Antwort gespannt zu seyn.

Nicht für eine Novelle? fragte der Dichter mit dem gemischten Ausdrucke des Aergers und der Verwunderung. Freylich wohl für eine Novelle, setzte er hinzu; denn was ist überhaupt

Novelle? Doch nur so viel, als nouvelle. So daß Nichts uns abhält, noch verhindert, alle Stadtgeschichten des Tages Novellen zu benennen, und die Klätscher selbst Novellisten. Wo denn kommt dieses Wort zuerst vor? Doch bey den Italienern. Und welchen Sinn hat es dort? Keinen andern, als den von bloßen Tagesgeschichten. Was man nun auch in der Folge möge damit vermischt, hineingemengt haben, so blieb den Leuten die eigentliche Bedeutung des Wortes doch stets in Erinnerung. Noch Gozzi gab ein Dutzend unsaubrer Stadtklätschereyen schön toscanisirt unter dem Titel Novellen heraus. Solche Klätschereyen sind die ursprünglichen, die ächten, die Novellen schlechthin. Was hingegen die Nichtitaliener in verschiedenen Ländern und Zeiten Novellen benannt, unter diesem Namen ans Licht gestellt haben, ist ein durchaus unbegrenzbares Mancherley. Um ein Beyspiel anzuführen, ein ehrwürdiges, nenne ich Ihnen Cervantes, dessen Novellensammlung, Thiergespräche, Episoden

aus Schelmenromanen, abentheuerliche und auch sentimentale Geschichten einschließt. Wie nun? Was dachte sich dieser große Mann bey dem Worte Novelle? Sicher Nichts sehr scharf, noch eng begrenztes. Und wie denn sollte ich, um Ihnen gefällig zu seyn, mein Geschichtgen benennen, verehrte Kunstrichterin? — Erzählung, sagte sie, Erzählung, mein Lieber. Erzählung? entgegnete er; Erzählung? Das ist ein zähes Wort, ein Wort voll kleiner Haken, die's in der Kehle festhalten, wenn mans herausgeben will. Und, nächst dieser klebenden Beschaffenheit, klingt es auch besonders widerwärtig. Wahrlich, wie man in den Gärten das Unkraut ausreißt, sollte man nicht minder auch darauf Bedacht nehmen, aus unserer Sprache, welche dem Organ schon an sich selbst schwer liegt und fällt, so gar entsetzliche Worte ganz auszujäten, gleich diesem Er-zäh-lung, oder zwischen, Schwierigkeit und ähnlichen mehr, welche meist durch bequemere sich ersetzen lassen; oder auch sie ganz auswerfen, wie näm-

lich, dergleichen, mit allem was sonst noch unserer Prosa das Schleppende und Träge giebt.

Machen Sie, sprach die Putzmacherin, mit Ihrer Erzählung, was Ihnen belieben wird; nur, bitte ich, nennen Sie nicht Novelle, was nimmermehr eine Novelle seyn wird. Nun denn, rief der Poet voll Ungeduld, so stellen Sie mir vor Augen, was nach Ihrer Ansicht allein Novelle zu heißen Anspruch hat. Sind also Novellen keine Erzählungen?

Nein, sagte sie, auf keine Weise.

So werden sie dramatisirte Darstellungen seyn?

Weßhalb und worin, mein Lieber, wären sie dramatisch?

Ich beginne, Sie zu verstehen, sagte er mit Nachdenklichkeit; was Sie Novellen nen-

nen, ist eine freye Form der Untersuchung und Abhandlung.

Weiß ich doch nicht, rief die Putzmacherin, was Ihnen einfällt; sage ich Ihnen doch, daß Novellen, Novellen sind!

Ein feinsinniger Mann, der zur Gesellschaft gehörte, und bisher aus übergroßer Bescheidenheit geschwiegen hatte, wünschte, indem er jetzt das Wort nahm, sich ein Verdienst zu erwerben, wenn nicht um die Sache, doch um die Schöne, welche höchst irriger Weise er in Verlegenheit glaubte. Der Form nach, sagte er mit einer leichten, ausdrucksvollen Vorneigung des Oberleibes, kann die Novelle allerdings nur in die Classe der Erzählungen versetzt werden; ein Wort, das besonders in Verbindung mit dem Artikel, schwer auszusprechen ist, wie mir's nicht früher aufgefallen. Doch unterscheide man, was eine Sache der Form, was hingegen sie dem Inhalt nach sey. Dem In-

halt nach unterscheidet sich die Novelle von der Erzählung, zu welcher sie der Form nach gehört, in den nachfolgenden Stücken. Die eigentliche Erzählung ist, gleich der Ibrigen, eben nur Erzählung. Sie entwickelt eine Reihe von Begebenheiten, welche, um nicht einzuschläfern, allerdings wohl ein höheres Interesse anregen, von geistreichen Gedanken, schönen Sentenzen und solchem mehr begleitet, unterstützt werden müssen; doch Alles mehr aphoristisch und desultorisch, mit anderen Worten, gleich als wie zufällig aus den entwickelten Begebenheiten hervorgehend. In der Novelle hingegen knüpft sich nicht etwa der geistreiche Inhalt an die Begebenheit, diese vielmehr an die Idee, welche dem Ganzen zum Grunde liegt und darin hindurch gehalten, von allen Seiten besehn, gedreht, gewendet, gehandhabt wird, bis im gewissen Sinne Nichts mehr daran bleibt; das heißt, bis die Idee, von welcher man ausgegangen, in sich selbst aufgehoben und erschöpft ist, gleich den Wasserbrunnen

nach einer sogenannten großen Wäsche. Sie werden einsehn, werther Poet, daß unter diesen Umständen die Novellen mehr die Hervorbringung des Tiefsinnes, als der Imagination sind; daß, Gefühl, Anschaulichkeit, Handlung, sogar jedes freyere Aufsprudeln des Geistes, eigentlich von der Novelle ganz ausgeschlossen ist und bleiben muß, wenn nicht die kaum geborne Gattung alsobald wieder untergehen soll; was in Ansehung Ihrer mir wohlbekannten Humanität Sie gewiß nicht werden befördern wollen.

Eben, erwiederte der Poet nach einigem Sinnen, habe ich im Geiste die Gegenstände überschaut, aus welchen Ihr Begriff der Novelle möchte entnommen seyn. Glaube daher zu verstehen, was Sie eigentlich wollen; ein gewisses Mittelding von Untersuchung und Darstellung, ein Hinundherschwanken vom einen zum anderen, was der Absicht nach mit jenen alten, beynahe vergessenen Lehrgedichten so ziemlich übereintrifft. Da fragt es sich denn noch im-

mer, ob es der Mühe verlohne, die Gattung, wenns etwan eine Gattung ist, so ungetrübt rein zu erhalten, als wäre sie nicht mehr, noch weniger, als ein Artikel des frommen Glaubens. Irre ich mich nicht, ist ein solches Mittelding philosophischer und poetischer Darstellung eben nur ein Vehikel, gar viel blauen Dunst in die Welt und auf den Markt zu bringen. Die Beschränkung auf irgend eine ausgeschiedene Idee, nach Art der Abhandlungen gewährt dem Autor Gelegenheit zu grenzenloser Verbreitung. Das Ungewisse und Schwankende in der Form erweitert scheinbar den Stoff, verbeblet die Wiederholungen, versteckt das Unbefriedigende im erwarteten Ergebniß. Müßte doch eine solche, mehr schlaue, als sinnvolle Mischung vor Langerweile tödten, würde sie nicht durch eben die Gabe leichter Erzählung getragen, welche vorhin, als ungehörig, Sie von der Novelle ausgeschlossen haben, oder durch etwas Witz und Munterkeit gewürzt, welche Sie ebenfalls hier für unwesentlich erklären.

Hm, hm, hm, sagte einer der Anwesenden, welcher bisher an dem Gespräche nicht Theil genommen. Man zeigte Bereitwilligkeit, ihm das Wort zu lassen; doch schien er in jenen Lauten des Anstoßes, des Befremdens und Zweifelns das Nöthige schon ausgedrückt zu haben, weßhalb der Poet, durch jenen stummen Einwurf gereizter und halsstarriger, als je zuvor, den ihm entglittenen Faden der Rede bald wiederum aufnahm.

Des Friedens willen, sagte er, räume ichs dieser neuen deutschen Novellenart ein, daß unter der Benennung von didaktischen, lehrreichen, belehrenden Novellen sie fürder eine ganz eigene Gattung ausmache. Denn an und für sich erscheint es mir als ein Gemisch von Anmaßung und Irrthum, dieses irgend einer Form, oder Gattung als solcher mehr, oder tieferen Gehalt beylegen wollen, als den übrigen. Seitdem man schreibt, sucht jeder bessere Schriftsteller auch in den Büchern von freyer Erfindung stets

bald dieſes, bald jenes andere Reſultat ſeines Nachdenkens auszuſprechen. Und fragt es ſich doch, ob man jemals darauf verfallen wäre, mit der urſprünglichen Bezeichnung eben des leichtſinnigſten Geſchwätzes geſteigerte Anſprüche auf Ernſtlichkeit und Tiefe verbinden zu wollen, wenn nicht Cervantes ſeinen Novellen das Epithat, exemplares, das iſt, muſterhafte erbauliche, lehrreiche, ertheilt hätte. Ich bin gar nicht im Klaren, in wie weit ſeine Novellen auf dieſen Beyſatz Anſpruch haben; genug aber, daß ſchon auf dem Titelblatte er die Abſicht ausgeſprochen, erbaulich und lehrreich zu ſeyn, worin ihm nachfolgen möge, wer auch im übrigen ihm nachzuahmen bemüht iſt. Hingegen kann, Novelle ſchlechthin, nicht wohl Etwas anderes genannt werden, als das loſe Geſchwätz, welches nunmehr ſeit bald ſechs hundert Jahren Novelle geheißen; jenes Gemiſch von Klätſcherey und poetiſchem Geiſte, welches in ſeiner Vollkommenheit der italieniſchen Literatur ausſchließlich angehört. Eine

dritte etwas breitere Art, welche frühzeitig auf die eigentliche Novelle geimpft worden, möge man denn zur Unterscheidung, die historische, romantische, poetische nennen. Es verdankte sodann die Literatur der deutschen Gewissenhaftigkeit die Unterscheidung von dreyen Gattungen der Novellisterey; der Novelle an sich, der didaktischen, der historisch-poetischen. Versteht sich, daß in der Folge immerdar ein frischer Besen zur Hand seyn mußte, um täglich den Staub hinwegzukehren, der, bey so großer Nähe, leicht von einer Schwelle zur andern sich verwehen dürfte.— Würden Sie's übel aufnehmen, wenn meine sinnreiche Unterscheidung in ein helleres Licht zu setzen, ich um das Opfer dreyer Ihrer unschätzbaren Abende Sie gehorsamst ersuchte? — Einiges freylich müßte ich des Beyspiels willen Ihnen im Zusammenhange vorlesen; doch würden Discussionen sich daranknüpfen lassen, welche dieser Unterhaltung ein ganz geselliges Ansehn ertheilen könnten.

Der Poet harrte eine Weile auf die Entſcheidung der Geſellſchaft, welche halblaut ſeinen Vorſchlag beſprach. Es war in den Vergnügungen Stille eingetreten und Nichts anderes vorzunehmen; weßhalb die meiſten ſich bereit erklärten, der Vorleſung beyzuwohnen. Die Putzmacherin, welche dieſer Vereinigung überhaupt nicht angehörte und nur zufällig der heutigen bis zum Ende beygewohnt hatte, fand, ehe man in die Verlegenheit gerieth, ſie einladen zu müſſen, in der Mannichfaltigkeit ihrer Geſchäftsbeziehungen einen überzeugenden Grund, ſich zu entſchuldigen.

Erster Abend.

Rauhes Wetter, ſagte der feinſinnige Kenner der Novelliſtik und trat, nachdem er die Geſellſchaft flüchtig begrüßt hatte, an den flammenden Kamin; worauf er, ſich umſehend, fragte, ob der Poet etwan ausgeblieben ſey. Er war im Seitenzimmer und ordnete die loſen Blätter ſeiner Handſchrift, als die Gräfin von ihrem Sitze ihm zurief, daß er ein Ende machen und kommen möge. Er raffte ſich auf und eilte, dem Befehle der ſchönen Wirthin Folge zu leiſten.

Während er die Lichter nach seinem Gefallen stellte, rückte die Gesellschaft dem Feuer näher, machte auf alle Weise sichs bequem; denn in dem modig eingerichteten Saale gab es Sessel von jeder Höhe, Breite, Gestalt, oder Mißgestalt; auch Fußschemel und einigen Tand für unbeschäftigte Hände. Man war nicht gerade gespannt auf den Vortrag des Poeten, wußte indeß für heute den Abend nicht besser hinzubringen. Auch hatte man längst sich daran gewöhnt, gesellige Verabredungen als eine Gewissenssache und, ihnen nachzukommen, als eine Art Pflichterfüllung anzusehn. Und ist es schon ein Großes, ruhige und geduldige Zuhörer zu finden; weßhalb das Haus der Gräfin unter den Schriftstellern für ein hochgebildetes, empfängliches, anregendes galt; und mit einigem Grunde.

Indeß war auch der Poet schlagfertig worden, räusperte er sich ohne Widrigkeit und begann:

Beyspiel einer ächten Novelle.

Die Bewohner einer Ackerstadt, deren Namen ich verschweige, pflegten in dem nahen Gemeinwalde der Jagd fleißig obzuliegen. Es gab darin Hasen und Füchse, nur kein Hochwild. Jedoch pflegte aus den benachbarten Revieren jezuweilen ein Hirsch dahin sich zu verlaufen, weßhalb im Orte einige sich rühmen konnten und zu rühmen nicht unterließen, daß vor zehn und mehr Jahren sie einen solchen geschossen haben.

Es gab in dieser Stadt so kundige Jagdfreunde, daß wohl auch die gelernten Waidmänner ihnen nichts aufzugeben wußten; andere hingegen suchten, um nicht etwan hinter den übrigen zurückzubleiben, durch vieles Prunken und Schwatzen das Ansehn sich beyzulegen, als gehören sie gerade zu den allerbesten. Solcher Art war einer, den man Jacob nannte, weil Jacob vormals durch falsche List

für einen Waidmann sich ausgegeben, oder auch weil er auf diesen Namen hin getauft war. Es fiel gar leicht, ihn zu necken; gemeiniglich stellte man sich, als hege man von seiner Waidmannschaft die gröſseste Meinung, übertrug ihm die Entscheidung in Streitsachen, welche nur aus der Luft gegriffen und grundlos waren, und ergötzten sich an der Weisheit und schönen Sprache, welche Jacob dabey zu verschwenden pflegte. Sah gern ihm zu, wenn er sich brüstete und mehr und mehr in der Meinung sich bestärkte, daß in der Stadt Niemand in solcher Wissenschaft ihm gleichkomme.

Nun ereignete es sich, daß Jacob, welcher einiges Gut besaß, auch für einen Wirth galt, um ein schönes und gewitzigtes Mädchen warb und deren Eltern in so weit für sich gewonnen hatte, daß, ihrer Gunst gewiß, ihms unnöthig schien, buhlend um des Mägdleins Neigung noch Zeit und Mühe aufzuwenden. Zwar versäumte er Nichts von dem, was die Höflichkeit

auferlegt, als Grüßen, Nicken, den Hut Abnehmen, wenn er im Freyen ihr begegnete. Auch hatte er in Gewohnheit, wenn er abends die Eltern besuchte, sie fein anzureden und zu sagen: Wie gehts Jungfer Liese? daß seine Braut jedesmal vor Lachen ersticken wollte, woraus er guten Schluß zog. Allein, wie denn Mädchen überhaupt sehr launisch sind, so wollte es auch bei der da nicht verschlagen, weil einem anderen sie das Herz zugewendet, welcher nicht so reich, doch ebenfalls kein Bettler war, und leicht das Mädchen bekommen hätte, wär' er mehr bey der Hand gewesen.

Nun aber hatten die Eltern dem Jacob das Mädchen schon zugesagt, und gefiel er ihnen besser, weil er reicher und viel gesetzter war, als jener andere, den man den Fritz nannte. Da half kein Weinen und kein Klagen; denn man hielt jener Zeit dafür, daß Eben nicht auf Erden, sondern im Himmel geschlossen wer-

den, der erstgekommene Bewerber aber stets auch der rechte sey.

Ein Tag verging nach dem anderen, und schon nächsten Sonntags sollte das Brautpaar in der Kirche feyerlich aufgeboten werden. Bis dahin hatte die Liese mit ihrem Fritzen den Jacob nur ausgelacht; jetzt aber, da's so nahe kam, ward es nachgerade ihr bang vor ihm. Auch ihrem munteren Jäger kam jetzt häufig das Sprichwort in den Sinn, das: wer zuerst kommt, mahlt zuerst. Steckte darum mit den übrigen Jägern fleißig den Kopf zusammen. Und nur um den Jacob wiederum zu hänseln, erboten sich alle, in Rath und That ihm behülflich zu seyn. Nachdem sie die Sache reiflich überlegt und gründlich besprochen hatten, beschlossen sie zuletzt, die Braut aus der Stadt zu entführen. Und, weil Jacob seit einigen Wochen jeden Abend bis spät im Hause der Eltern des Mädchens sich aufhielt, mehr, um mit den Alten zu schwätzen, immer doch Liesen

im Auge behaltend, denn ſie war eine ſchmucke Dirne: ſo ward es damit angeſtellt, wie folgt:

Bey des Jägers Freunden waren zwey, welche den Schalk im Nacken trugen und in der Welt Beſcheid wußten. Dieſe nahmen's auf ſich, den Bräutigam in den Wald hinauszuführen und darin ihn feſtzuhalten. Gingen daher nachmittags, die Jagdtaſche zur Seite, die Büchſe über die Schulter gehängt, die Gaſſe entlang, und erzählten, überall anhaltend, jedem der ſie anhören wollte, daß ſie hinausgehen auf den Anſtand, weil ſie Kundſchaft erhalten, daß ein Hirſch ſich ſehen laſſen, und ſeinen Weg kennen. Vornehmlich, als ſie dem Hauſe nahe kamen, in welchem Jacob wohnte und nach dem Eſſen gern am Fenſter ſtand, machten ſie von ihrem Jagdweſen ein großes Aufheben, damit er's bemerken und hinauskommen und ſie fragen möge, was es gebe. Und ſo geſchah's; denn, ſchon um die Zeit

todtzuschlagen, bis da er hinumgehn könne in das Haus seiner Liebsten, kam er alsbald hervor, grüßte und fragte und schwatzte, während jene das Ansehn hatten, als geben sie auf Niemand weniger Acht als auf ihn. Doch, weil an der Sache er selbst mehr Antheil zu nehmen schien, als die übrigen allesammt, wendeten sie sich zuletzt mehr und mehr ihm allein zu, erzählten noch ein Mal, wo der Hirsch sich gezeigt, wie viel Enden man gezählt habe; sagten, daß es nicht fehlen könne, wenn man nur die Geduld behalte; bedauerten, diese gar edle Jagd nur vom Hörensagen zu kennen, und gestanden, daß sie Viel darum geben würden, fände sich unerwartet ein ganz schulgerechter Waidmann, sie hinaus zu begleiten. Dich, meine ich nicht, sagte der eine zum Bräutigam, welcher schon einige Ungeduld verrieth; denn ich weiß, daß du im Joche ziehest, und nicht mehr Herr deiner selbst bist. Womit ich nicht etwa sagen will, daß anderer Begleitung mir lieber wäre; denn ich weiß, daß in dieser Stadt Nie-

mand dir gleich kommt, was die Jagd angeht. Allein auch ohne mit uns zu gehn, kannst du rathen und uns anweisen. Ich höre, daß man bey der Hirschenjagd sehr auf den Wind zu achten hat, und auf so viel anderes, daß es mich schwindelt, daran zu denken, und Alles gehörig im Kopfe zu behalten.

Wenn's davor dich schwindelt, sagte Jacob, so juckt es hingegen mich selbst an Händen und Füßen vor Lust, mit Euch zu gehn; denn es ist diese gerade meine liebste Jagd und verstehe ich mich darauf ganz besonders. Einen Hirsch, begann er, sollst du suchen, wo die Geäß liegen an den Waldrändern, als Roggen, Gerste, Waizen und Haber; auch in den Gehäuen an Brandstellen und in den Neuten. Dabey rieb er die Hände aneinander und freute sich, daß er's behalten und so wohl hatte dahersagen können. Die Jäger sahn indeß mit offenen Mäulern auf ihn hin, als erstaunen sie und verwundern sich, und haben von solchen

Dingen niemals weder gehört, noch geleſen. Und dergeſtalt ließen ſie den Bräutigam ſo lange fortreden, bis er in ſeiner Weisheit ganz ſich verſtrickt hatte und die Jagdluſt in ihm ſo lebhaft ſich regte, daß er ausrief: er könne der Begier nicht widerſtehen, mit ihnen zu ſeyn. Dahinan hatten ſie mit ihrem Poſſen ihn kirren wollen; denn, ſo dumm er war, ſo fürchteten ſie doch ſeinen Eigenſinn zu wecken, hatten's alſo darauf angelegt, ihn ſo weit zu bringen, daß er ſelbſt ihnen ſich anbiete und aufdringe. Allein auch, nachdem es geſchehen, ſtellten ſie ſich, an der Ernſtlichkeit ſeines Anerbietens noch immer zu zweifeln, zögerten ſie, darauf einzugehn. Ja, ſagten ſie, im Tone gröſter Ehrfurcht, wenn Du mit uns kommen wollteſt! in welchen Worten das langgedehnte Du ſeiner Eigenliebe kützelte, das vorangeſtellte wenn ebenfalls ſeinen Stachel enthielt. Und ſehr wohl verſtand Jacob, daß es einen Zweifel an ſeiner Selbſtſtändigkeit ausdrückte; worin die ſtumme Aufforderung ihm zu liegen

schien, den Jägern zu zeigen, daß er seiner selbst noch Herr, und keineswegs gezwungen sey, jeden Abend im Hause seiner Braut hinzubringen, wie jene glauben mochten. Wohl dachte er darüber ein Weilchen hin und her, rief doch zuletzt, wie sie gewollt und erwartet hatten: mit dem Zwange hinweg! noch bin ich frey und gehe, wohin ich will. Morgen werde ich die Alten schon wieder schmeid'gen und sänft'gen, wenn ich zum Kirchgange die Braut abhole. Juch'! wer weiß, ob es jemals wiederum so gut mir um's Herz seyn wird als heute. Worauf er in das Haus lief, um mit dem Jagdgeräthe sich zu versehn.

Es war schon Dämmerlicht und mehr Nacht als Tag, als sie dahin kamen, wo der Hirsch früh morgens sich gezeigt haben sollte. Da schon von den Bäumen fiel, was der Wurm gestochen, der Wind herabgeschlagen hatte, so waren aus der Stadt von den armen Leuten am Morgen desselben Tages die

Schweine in die Maſtung hinausgetrieben wor-
den und hatten nach ihrer groben Art im
Graſe gewühlt und überall viel Unfuz ange-
richtet. Im halben Dunkel erſchien dieß alles
dem Jacob als des Hirſchen Spur, und ward
gar fleißig von ihm beachtet, damit er den
Gang und Wechſel feſt ermittele, auch die
Jäger, welche in Jeglichem ſeiner Leitung ſich
unterwarfen, wohl anſtelle. Erſtlich, ſagte
Jacob zu den andern, welche voll Lernbegier
ihm zuhörten, wenn der Hirſch im Graſe geht,
oder in den Aeckern, da Korn iſt, oder an der
Saat, ſo tritt er das Gras oben mit dem
Ballen ab, daß es läßt, wie mit dem Schar-
fach geſcheben. Ander Wild thut es auch, zer-
miſcht es aber, als wenns vom Hagel abge-
ſchlagen wäre. Dann beißet der Hirſch das Holz
ſcharf ab, gleich als wärs mit dem Kletſcher
abgeſchnitten; das ander Wild aber ſtehet und
käuet daran, daß es ſtumpf wird. Und wenn
er an einem Abhange pfercht, ſo laufen die
Lorbern, oder Bohnen den Berg hinunter. Und

das alles, sprach er, könnt Ihr an dieser Stelle sehen; worauf beide sich bückten und gebückt umherginzen, als wenn sie nachsehn wollten, ob dem so sey; und betheuerten sie, daß sie's gesehn, obwohl es schon so dunkel war, daß sie kaum noch die Hand vor den Augen sah'n.

Jacob ermittelte und bestellte, an welcher Stelle des Waldes am nächsten Morgen ein jeder seinen Stand nehmen sollte, worauf sie, die Nacht so gut, als möglich hinzubringen, eine Senkung aufsuchten, in welcher es trocken, und vor Wind und Regen einiger Schutz war. Dort legten sie sich auf das Reisholz, welches der Schweinhirt zusammengetragen, entweder, ein Lager sich zu bereiten, oder auch das Holz gelegentlich heimzubringen, wie's ihm vergönnt war. Anfangs plauderten sie miteinander und hätten gern Feuer gehabt, fürchteten aber, es möge das Wild davon die Witterung nehmen und ausweichen. Es war nicht eben Mondenschein, auch nicht sternklar, und die Luft etwas

feucht, was zum Schauern geneigt macht. Wenn die Jäger sich rezten, das Reisig knisterte, und in den Wipfeln die geschreckten Raubvögel gespenstisch aufflatterten, erbebte dem armen Jacob das Herz im Leibe. Leise murmelnd erzählten ihm die beyden von Waldgeistern, Mordgeschichten und allem Zubehör der Dunkelheit. Eben, als in weiter Ferne sie die Stadtglocke zwölf schlagen gehört, erhob sich der Wind, nicht stark, doch hell genug, um mancherley schreckhaftes Waldgesause hervorzubringen. Gern wäre Jacob heimgegangen, wenn nur die andern ihn hätten begleiten wollen. Hielt drum mit ihnen aus, bis gegen Tagesanbruch die überstandene Furcht, die Nachtwache und Morgenfrische ihn dergestalt durchkältet hatte, daß er schlotterte gleich einem Fieberkranken. Jene hatten's längst schon gemerkt, stellten sich aber, als sey's erst jezt bey der Helligkeit ihnen aufgefallen. Der eine wollte auf den Puls sich verstehen, und machte, indem er darnach eine Weile in die Irre umher-

taſtete, ein mißmüthig bedenkliches Geſicht. Möchte nicht, ſagte er, daß unſere Hirſchenjagd an deinem Tode Schuld würde; denn ich ſehe wohl, daß ein Fieber Dir bevorſteht, weßhalb ich Dir rathe, mit einem von uns zwey'n ganz langſam in die Stadt hinunterzugeh'n. Der andere mag hier bleiben und dem Hirſch aufpaſſen. Und ſo machten ſie's auch, weil Jacob muthlos und zu Jeglichem willig war, das jene ihm riethen, auch glaubte, was ſie vorgaben. Nur ging der, welcher bleiben ſollte, vielmehr auf dem Seitenwege raſch in die Stadt hinab, damit er, früher als jene kommen, vernehmen möge, wie's indeß ſeinem Freunde geglückt ſey, ob er das Mädchen geholt habe, womit es auf folgende Weiſe ſich zugetragen.

Lieſe war nachmittags ausgegangen, am Ende des Ortes die Bleichnerin aufzuſuchen, mit welcher ſie des Linnes willen ein Wörtchen zu reden hatte; doch ward in der Folge vermuthet, man habe eigentlich ſie dahin beſchie-

den. Die Bleichnerin selbst wußte davon gar Nichts, oder wollte Nichts wissen, damit sie, wenns zur Sprache käme, allen Vorwurfes ledig und frey sey; denn sie liebte die Ruhe und befaßte sich ungern mit den Händeln der Mädchen, welche, der Sachen willen, in ihrem Hofe viel aus- und eingingen. Nachdem nun Liese, welche heute kein Ende fand, die Abenddämmerung einbrechen und die Gegend umher still werden gesehn, machte sie zuletzt mit viel unnöthigen Worten zum Aufbruche Anstalt, und verbat sich die anerbetene, nicht ernstlich gemeinte Begleitung. Auch antwortete sie auf die Frage, ob sie gleich beimgehe, daß sie noch einen Gang zu machen habe ans andere Ende des Ortes zur Schaffnerin. Es gebe jetzt viel zu thun, sagte sie; und wisse sie nicht, was alles sie zu bedenken und auszurichten habe, denn es sey eine heiße Zeit, die Eltern schon alt, daß auf Jegliches sie achten müsse. Auf diese Weise ward es mit dem Reden und Grüßen und Wiedergrüßen so spät, daß blödsichti-

gen Leuten es wohl schon für eine halbe Dunkelheit hingehn mochte.

Liese wandte im Weggehn wohl mehrmals sich um, zu sehn, ob Niemand ihr nachgehe; schlug darauf ein dunkles Gäßchen ein, welches in die Baumgärten führte, schlüpfte zuletzt in das anstoßende Dickicht, wo der Liebste auf sie hatte warten sollen. Sie suchte ihn nicht lang, und eilte, nach eil'gem Gruße, mit ihm den Waldrand hin, wo sie den Weg erreichten. Dort harrte ihr' ein Wäglein, des Wirthes im Orte; denn es war die halbe Stadt mit Fritzen einverstanden und hielt ihm gern die Hand, weil man dem Jacob die Dirne nicht gönnte, auch sich versprach, ihn viel Lustiges anstellen zu sehn. Und so kamen die Verliebten in wenig Stunden über des Landes nahe Gränze an einen Ort, wo, größeren Schaden abzuwenden, es gestattet war, gelegentlich ein und and'res flüchtige Brautpaar mit anständiger Eilfertigkeit zu trauen und einzusegnen.

Als Lieſe ausblieb, und eine Stunde nach der anderen verging, ohne daß ſie heimkam, ſandten die Eltern zu allen Nachbarsleuten, und kam die Magd auch zur Bleichnerin, welche zur Schaffnerin zu gehen ihr anrieth. Dieſe ſchüttelte den Kopf. Bey mir, ſagte ſie, hat die Lieſe am heutigen Tage nimmer ſich blicken laſſen, geh ſie nur weiter zu der und der, und auf dieſe Weiſe ward die Magd ſo lange von einem Hauſe zum anderen geſchickt, bis es ſpät ward, und Jedermann ſeine Thüre verſchloß und nicht mehr ihr öffnete, wenn ſie anklopfte. Daheim fiel ſie vor großer Müdigkeit auf eine Bank, welche am Ofen ſtand, und murrte für ſich hin, daß Lieſe nirgendwo zu finden ſey und wohl im Stadtgraben liegen möge. Den Jacob habe ſie nie leiden können, und oft geſagt, daß ſie lieber ſterben, als den zum Manne nehmen wolle. Hätteſt Du's mir gleich gemeldet, rief die Mutter, daß ſie ſich umbringen wollen, ſo hätte ich das Mädchen nicht ausgehn laſſen, oder den Willen ihr gethan und dem braunen

Fritzen sie gegeben, wenn's denn nicht anders hätte seyn können. Ja, fiel die Magd ein, den hätte sie leicht genommen.

Der Alte, welcher von Begriffen langsam und schon halb im Schlafe war, legte darauf sich zu Bette; er hatte nicht zur Hälfte verstanden, was da besprochen wurde. Die Mutter aber ließ ihrem Zorne den Lauf, schalt über die Magd, die Nachbarn, den Jacob, den Fritz und über das Mädchen selbst, welches sich ersäuft haben sollte, doch in selbiger Stunde vergnügt und wohlbehalten war, da sie nunmehr ihren Willen hatte. Etwa um Mitternacht, als sie noch im besten Toben war, hörte sie hart anpochen, weßhalb sie dachte, es komme wohl gar Etwas unheimliches. Doch fand es sich, da mit klopfendem Herzen und bebender Stimme die Magd erkundete, wer vor der Thüre sey, daß ein Bürger der Stadt gekommen war, der's auf sich genommen, des Mädchens Eltern vom rechten Geleise abzulenken.

Er meldete, daß aus Nachbarn- und Nächstenpflicht er bis jetzt dem jungen Volke über Feld und Wiesen nachgesetzet. Es sey nun so gut als gewiß, daß Jacob, der überhaupt ein heilloser Bursch sey, das Mägdlein über Land entführet habe. Er sey vorangegangen, als wolle er auf die Jagd gehn, und das Mädchen ihm später nachgefolgt; man habe tief im Holze sie miteinander gehen sehn. Für heut möge die Alte sich schlafen legen und wohl ausruhn; ihm selbst aber und der Obrigkeit die Mühe überlassen, den bösen Dieb und die arme betrogene Jungfrau sicher einzufangen. Man sey den Leutchen schon auf der Spur, und werde anderentags mit Schimpf und Spott sie wiederum einbringen.

Der Mutter, welche nicht so genau darauf hinsah, schien diese Nachricht beruhigend und tröstlich; und noch mehr erfreute sich ihrer die Magd, welche schläfrig war und nach Ruhe sich sehnte. Sie schliefen beyde die ganz Nacht und

bis weit in den Morgen hinein, lagen daher noch im Bette, als Jacob in die Stadt zurückkam. Er war ganz allein; denn, als sein Begleiter vom Gehen ihn erwärmt sah, hatte er unter dem Vorwande, zum anderen auf den Anstand zurückzukehren, nicht weit von den ersten Häusern ihn verlassen. Während er dem Thore sich näherte, wo man bereits auf ihn wartete, freute er sich Menschen zu sehn, denen er das Abentheuer der Nacht erzählen könne; ward indeß anderen Sinnes, als man ihn ergriff und festhielt und ihn fragte, wo denn sein Mädchen sey, mit dem er davon gelaufen? Er ward sehr bestürzt und fragte, was man denn von ihm wolle, und welches Mädchen gemeint sey, und anderes mehr. Die am Thore riefen aber: sieh, wie ganz unwissend er sich stellt! Da mag noch mehr dahinterstecken, und gewiß hat er sie umgebracht und im Dickicht verscharret. Nehmen wir ihn und bringen ihn zum Richter; der wird die Wahrheit schon herausbringen.

Solcherweise ward er, was er sagen und von seiner Jagd erzählen mochte, dennoch festgenommen und abgeführt in das Stadtgefängniß bis der Richter möge aufgestanden seyn, und ihm belieben werde, den Gefangenen vorkommen zu lassen. Dem Pfarrer aber ward die Sache alsbald gesteckt, damit er das Aufgebot zurückbehalte, auch sonst mit so manchem Him und Hum und bedenklichem Achselzucken unter die Leute gebracht so viel, als hinreichte, noch zwey Stunden vor der Predigt alle Einwohner des Ortes davon in Kunde zu setzen, daß Jacob seine Liese entführt, und im Walde höchst wahrscheinlich des Lebens sie beraubt habe. Auch fehlte es nicht an solchen, welche Veranlassung dieser schnöden Missethat schon entdeckt hatten; wiewohl noch immer darüber gestritten wurde, ob Ueberdruß, oder Eifersucht, oder vielmehr reine Bosheit und thörichte Herzensverwilderung ihn dazu angetrieben.

Als nun die Noth am Höchsten, der ge-

fangene Jacob schon an seinem Leben verzweifelte, des Mädchens Eltern ihr Kind beweinten und den Mörder verfluchten, kämen die jungen Eheleute wiederum in die Stadt gefahren. Sie stiegen alsobald hinauf zum Herrn Richter, um höflich ihn zu bitten, daß er mit Hülfe des Pfarrherrn den Brauteltern ins Gemüth reden, und sie bewegen wolle, über Geschehenes ein Kreuz zu schlagen, und fünf grad seyn zu lassen. Während sie da mit ihm unterhandelten und noch um Hülf' und Beystand flehten, kam der Scherge und meldete, daß man den Jacob gefänglich eingebracht, weil er gestern die Liese aus der Stadt entführt habe, und ohne sie wiederum heimgekommen sey; wannenhero der Verdacht auf ihm ruhe, das Mägdlein grausamer Weise umgebracht zu haben. Das eben nicht, sprach der Richter; siehst du nicht, daß sie dir zur Seite steht? Der Scherge machte ein Paar Augen. Indeß, fuhr der Richter fort, wollen wir, da selbiger nun einmal im Loche sitzt, am heutigen

Tage ihn noch darinnen behalten und am nächsten Morgen untersuchen, weßhalb denn eigentlich man ihn festgenommen.

Als die Eltern ihr schon für todt beweintes Töchterlein sehr wohlgemuth und am Leben sahn, fragten sie nicht weiter, und ergaben sich hocherfreut in die seltsame Fügung. Fritze aber verstand es, sich in Gunst zu setzen, wenn man nur ein Mal ihn herankommen lassen. Auch Jacob, da man Tages darauf die schweren Ketten ihm abnahm und ihn freygab, glaubte zum Leben auferstanden und großer Gefahr entronnen zu seyn, pries daher sein Geschick, und war dem Fritzen schier dankbar, daß er durch zeitiges Wiederkommen das Leben ihm gerettet und seine Unschuld an das Licht gebracht, noch ehe man zum peinlichen Verhör geschritten war. Denn, sagte er, man habe aus dem Gefängniß ihn entlassen, noch ehe er darin recht warm geworden sey und darauf sich besinnen können, daß er fest sitze.

Die Jäger, um dem Gerede auszuweichen, waren zuſammen in den Wald zurückgegangen; und da nicht leicht ein Glück oder Unglück jemals allein kommt, mußte es ſich fügen, daß nicht weit von der Stelle, wo ſie mit Jacob übernachtet, ein Hirſch ihnen aufſtieß, den ſie erlegten. Kamen daher mit großem Gepränge in die Stadt gezogen und trugen ihre Beute auf einer Bahre von grünen Zweigen, begleitet von den Kindern und Gaſſenbuben, empfangen von den geſetzteren Leuten, welche vor die Thüre hinaustraten, den ſeltenen Fang und großen Anlauf der Menſchheit ſich anzuſehn. Als Jacob Tags darauf den Hirſch erblickte, ſchmerzte es ihn gedoppelt, daß er nicht bis zu Ende ausgehalten, und überzeugte er ſich mehr und mehr, daß jene auf Nichts anderes ausgegangen ſeyen, als ihn zu fällen. Denn nicht fehlte es an vorwitzigen Leuten, welche ihm wollten glauben machen, daß man nur ihn gehänſelt, mißbraucht und überliſtet habe. Jacob indeß war kein Thor und glaubte es nicht. Mit der

Zeit nahm er eine andere, welche mehr für ihn paßte als die Liese; denn es wollte sie Niemand, als nur er selbst allein, weßhalb er sie für sich behielt und viele Jahre mit ihr in gutem Frieden gelebt, bis vor nicht langer Zeit.

Weil damit die Geschichte zu Ende war, schwieg der Poet, welcher die letzten Worte auf eine erweckliche Weise gedehnt und stärker betont hatte. Es blieb einige Zeit im Ungewissen, ob die Gesellschaft ihm aufgemerkt habe, ob sie befriedigt sey, oder nicht. Bis endlich der Feinsinnige, zwar ohne Lob, noch Tadel, immer doch mit schonendem, verbindlichem Wesen die Frage aufwarf, ob denn jemals ein Geschichtgen der Art unter den Leuten für eine Novelle habe gelten können, nicht vielmehr stets zu den Anecdoten gezählt worden sey.

Auch zu den Anecdoten, entgegnete der Poet; denn in dem Sinne, den Sie dem Worte hier beylegen, ist Anecdote die Umschreibung

des Wortes Novelle. Anecdoten ist das noch nicht ausgegebene, kundwerdne, also dem Leser, oder Hörer noch neue. Novelle hingegen ist das neue, also bis dahin noch nicht ausgegebene, oder verkündete. Beyde Ausdrücke bezeichnen demnach dasselbe, der erste mit der Sache zugleich einige Umstände, der andre die Sache schlechthin. Anecdote ist Neuigkeit, Neuigkeit Novelle. Mit Beseitigung dieses Einwurfes bekenne ich übrigens, daß meine sehr ächte Novelle auf Ihren Beyfall keinen Anspruch besitzt. Hatte sie nur des Beyspiels willen aufgezimmert, mag sie daher, verglichen mit dem leichten, behaglichen Geschwätz ihrer Vorbilder, ungelenk und hölzern sich ausnehmen. Auch zweifle ich schon deßhalb an der Möglichkeit, das italiänische Novellenwesen jemals mit Glück auf unsern heimischen Boden zu verpflanzen, weil bessere Sitte und gröbere Sprache jenes natürliche, artige Herausgehen jeglicher Unanständigkeit ausschließt, welches in dieser Art und Form der Dichtkunst die

Spize und Schärfe, das Salz und die Würze ausmacht. Ein andres Ansehn würde die Novelle, welche eben ich Ihnen vorgetragen, gewonnen und kräftiger sich ausgenommen haben, wenn ich Jacob zum Ehemann und Habnrey gemacht hätte, wie Sacchetti, Boccaz und jeder andere italienische Novellist in ähnlichem Falle gewiß. Jemand seine Braut wegschnappen, erweckt den Antheil der Böswilligkeit ungleich weniger, als ein schlau angelegter, vom Glücke gekrönter Eingriff in die ehelichen Berechtigungen. Unter allen Umständen hätte ich dabey abbrechen, also meine Novelle beträchtlich abkürzen dürfen.

Freylich sezte er bedingend hinzu, findet sich ein gar nicht verwerflicher Schaz von Novellen der alten Art, oder, wie Sie zu sagen vorziehn, von Anecdoten in der Literatur unserer Dorfkalender und Wandalmanachs. Von diesen Novellen werden die besten alljährlich wiederum abgedruckt, was die Unerschöpflich-

keit ihres Reizes außer Zweifel ſtellt, da man bekanntlich mit immer neuem Vergnügen ſie zu leſen pflegt. Durch unabläſſiges Nachbeſſern haben ſie eine Vollendung der Form und relative Reinheit der Sprache erlangt, welche ſie werth macht, irgend einmal in ſchöner Ordnung geſammelt und gleichſam als Muſterſchrift abgedruckt zu werden. Wie man denn auch bey den Italienern die Novellenſammlungen beſonders als Vorbilder einer bebenden und leichten Art der hiſtoriſchen Darſtellung hochſchäzt. Gewiß beweiſen jene artigen Kalendergeſchichtgen, daß Unfälle, Einfälle und Zufälligkeiten einer gewiſſen Art, dem Publico ſtets beyfällig bleiben, daß, ſo viel ſie wiederkehren mögen, ſie doch ſtets ihm neu erſcheinen; weßhalb es nicht befremden darf, daß, ungeachtet ihrer genauen Bekanntſchaft mit der Etymologie des Wortes die Italiener den eigentlichen Novellen ſo viele uralte Geſchichtgen beygemiſcht haben. Wäre das Wort diesſeits der Berge früher bekannt geworden, ſo würde man,

vermuthe ich, auch die Geschichte Till Eulenspiegels unter keinem anderen Titel herausgegeben haben, als: die Novelle von Till Eulenspiegel, oder, Till Eulenspiegel, Novelle. Denn schon seit ältester Zeit wird der, vielleicht ältere Eulenspiegel der Italiener, das ist, Bertoldo und sein Söhnlein Cacasenno (auf deutsch, Klugschmeisser) stets unter die Kategorie der Novellen gebracht. Z. B. **Novella di Cacasenno, figlio del semplice Bertoldino. Lucca 1816. 8.**

Auch die Franzosen, freylich nur die älteren, denn jenen der classischen Epoche fehlt es gänzlich an Ironie, auch die alten Franzosen haben ihre eigenthümlichen Novellen, welche indeß unter dem Titel, **Contes**, aufzusuchen sind. **Nouvelles**, konnten sie nicht sagen, weil im Französischen dieses Wort dem ursprünglichen Sinne, Nachricht, neue Kunde, so ganz unerschütterlich treu geblieben ist. Es gibt aus der Epoche ihres incorrecten, breiten, auseinanderfließenden, doch unbefangenen und nicht

anmuthloſen Styles allerley ganz ſeltſame Verſuche dieſer Art. Dieſen franzöſiſchen Novellen fehlt das maleriſche Element, welches die italieniſchen ſchmückt; hingegen neigen ſie ſich zum Spaßhaften, Lächerlichen und leiſten ſie darin nicht wenig.

Zum Lächerlichen? fragte die Gräfin. Nun dann bitte ich Sie, ſagte ſie, uns ein Paar ſolcher Geſchichtgen mitzutheilen. Ihre Weisredneren macht, daß ich einer Aufregung bedarf, um nicht vor der Zeit einzuſchlafen.

Haben Sie Nachſicht, gnädigſte Gräfin, bat der Poet, und bedenken Sie, daß nach allen Seiten hin ich Angriffe abzuwehren und mich ſelbſt und meine Anſicht und Meinung zu behaupten habe. Jetzt, wie Sie's mir befehlen, habe ich die Ehre mit folgender, ächtfranzöſiſcher Novelle Ihnen aufzuwarten.

Ein gewiſſes Nonnenkloſter, las er, ward durch eine Aebtiſſin regieret, welche von gutem Hauſe, daher gewohnt war, ihre ſchnell aufſteigenden Wünſche und Launen jedesmal und alſobald befriedigt zu ſehn. Sie beſaß wenig Urtheil und einen ſchwachen Verſtand, war daher allen Gründen unzugänglich und nur um ſo beharrlicher in ihrer Eigenwilligkeit.

Der Bruder dieſer Dame war zugleich ihr Biſchof, kam daher einſtmals in das Kloſter, nach der Ordnung zu ſehn, oder dem Kirchendienſte durch ſeine Gegenwart mehr Glanz zu verleihen. Da nun eines Tages die Aebtiſſin mit dem Biſchof ſich allein befand, ſagte ſie: mein herzlieber Herr Bruder, ſeit in dieſem gebenedeyten Hauſe ich gebiete und wohne, habe ich immer nichts ſehnlicher gewünſcht, als demſelben ein Vorrecht zu erwerben, deß andere Frauenklöſter nicht genießen; und weiß ich überhaupt nicht, weßhalb man die Frauen von dem Rechte ausſchließet, die Beichte zu hören, bitte

darum Euch, mein Herr Bruder, dieſes groſse Vorrecht mir zu ertheilen, von welchem ich niemals einigen Mißbrauch machen werde.

Der Biſchof war überraſcht. Um jedoch ſie nicht zu kränken, antwortete er mit vieler Gelindigkeit: iſt es denn Euch, Frau Schweſter, unbekannt, weßhalb man die Frauen zu dieſer heiligen Handlung nicht zuläßt? Es hat keinen andern Grund, als dieſen, daß ſie leichtzüngig ſind und gar nichts verhehlen können. Die Beichte aber zu verrathen und auszuplaudern, iſt eine grauſame, läſterliche Sünde. Allein, was er ſagen mochte, ſo ließ ſie doch nicht ſich abweiſen, ſondern beſchwur, daß, wenn dieſes glorwürdige Recht ſie nur erwerben könne, ſie lieber zehntauſend Tode ſterben wolle, als jemals Etwas von dem, was in der Beichte ihr anvertraut worden, vermeſſentlich auszuplaudern. Mindeſtens möge er den Verſuch anſtellen; es ſolle ihn nun und nimmermehr gereuen.

Da kam dem Bischof ein muthwillig Verlangen, sie auf die Probe zu stellen; und hoffte er, daß sie gar leicht in die Schlinge gehen werde, welche ihr zu legen, er sich vorsetzte. Sagte daher, daß vor der Hand er nur erlauben wolle, daß etwa den Pater Johannes, des Klosters Pfarrverweser, sie beichtige; wann er gesehn haben werde, wie sie dabey sich benehme, wolle er seine Entschließungen sodann nach den Umständen einrichten. Vor Freuden war nach diesem Bescheid die Aebtissin fast außer sich selbst; der Bischof aber entfernte sich, dem Pater Johannes zu befehlen, daß am folgenden Morgen er sich einfinden solle, der Aebtissin unter den hergebrachten Förmlichkeiten und nicht anders, als sey's im Ernst, seine Beichte aufzusagen.

Pater Johannes bekannte der Dame einige der gewöhnlichsten Schwächen und Fehler der Menschheit; worauf in ihrer Weise sie sein Beginnen ihm verwies und zur Besserung ihn er-

mahnte. Als er darauf ein wenig anhielt, fragte sie, ob er noch was auf der Seele habe, und ermunterte ihn, Nichts zu verschweigen, des eigenen Heiles willen. Da seufzte er tief aus der Brust hervor und sprach: wohl begehe ich fast täglich eine grobe, unverzeihliche Sünde, welche aus Schamhaftigkeit bisher ich keinem Beichtiger habe anvertrauen mögen. Wie denn, mein Freund, sagte sie, man soll dem Beichtiger Nichts verhehlen. Die Beichte ist ein Sacrament, welches der Sünden uns enthebt. Da stellte sich der Pater, als habe er mit sich selbst einen harten Kampf zu bestehn, sagte doch endlich, ehe sie die Geduld ganz verlor: höret denn, meine gnädige Frau, daß ich wohl täglich, gleich den Hennen auf Euerem Hofe, ein Ey lege. Dieses zu beichten, hatte er mit dem Bischofe verabredet. Wie? sprach die Aebtissin mit Hast, Ihr leget alle Tage ein Ey? — Nachdem er es noch ein Mal bestätigt hatte, unterließ sie nicht, mit der nöthigen Fassung und Haltung ihm eine Buße aufzulegen und die Ab-

solution zu ertheilen. Allein nicht sobald war der Priester ihr aus den Augen, als in Gegenwart der Nonnen sie schon zu lachen anhub. Da sie gar nicht aufhörte, und immer wiederum von neuem aufzulachen begann, hätten die Nonnen so gern gewußt, worüber und weßhalb. Doch, je mehr sie fragten, um so mehr lachte sie. Endlich, als sie nicht länger, weder dem Andringen der Nonnen, noch dem eigenen Kützel widerstehen konnte, platzte sie in vollem Lachen damit heraus, daß Pater Johannes jeden Tag, gleich den Hennen, ein Ey lege; worüber alle zu lachen anhuben, und es weiter hinaus erzählten, einem Jeden, der's hören wollte.

Nicht lange nachher ging Pater Johannes gleichwie von ungefähr den Klostergang auf und ab, wo denn alle, die ihm begegneten, über ihn lachten und ihm zuriefen: Hascht gelegt? oder: geh hin und leg dein Ey! — Als nun darüber beym Herrn Bischof er Klage erhoben,

ſagte dieſer, nachdem er vorher den Fürwitz ihr verwieſen, der Aebtiſſin, daß Alles nur angeſtellt und verabredet ſey, bloß um zu erproben, in wiefern man bey den Frauen auf deren Verſchwiegenheit bauen und mit gutem Gewiſſen das Sacrament der Beichte in ihre Hände legen könne.

Wohl, ſagte der Kenner der Novelliſtik, wohl kann ich mir denken, daß in altem, etwas breitem franzöſiſch dieſe Anecdote ungleich mehr Eindruck machen dürfte, als in Ihrer ſicherlich überdachten und gelungenen deutſchen Nachbildung. Gewiſſe höhere Grade der Albernheit erſcheinen in den meiſten anderen Sprachen wahrſcheinlicher und möglicher, als in der unſrigen. Geiſtesſchwäche und naive Unkunde geſtalten ſich daher in den Händen unſerer Theater-

dichter gar nicht so glücklich, als in denen des Moliere, des Goldoni und anderer fremden, deren Uebertreibungen dieser Art als nicht ganz unwahrscheinlich aufgefaßt, belacht und beklatscht werden. Oder auch geben unsere Dichter der Sache einen würzenden Zusatz, welcher eigentlich damit unverträglich ist, sie daher vollends unerträglich macht. So Kotzebue's vielbewunderte Gurly, welche zwar unleidentlich abgeschmackt, allein eigentlich eine verschmitzte Kokette ist, welche aus Allem Vortheil zieht, sogar aus ihrer eigenen Dummheit und wenigen Welterfahrung. Ich bin geneigt zu glauben, daß unserer Nation es Ehre bringe, in der Darstellung solcher Extreme wenig glücklich zu seyn.

Gewisse Arten der Unkunde, entgegnete der Poet, sind allerdings unter uns sehr ungewöhnlich und, wann sie vorkommen, doch stets von jener naiven Zuversicht entblößt, welche nöthig ist, sie künstlerisch in Evidenz zu bringen. Ue-

brigens möchte jede Nation irgend eine Gegend des Geiſtes haben, in welcher gegen Vernunft und Erfahrung ſie durchaus verrammelt und feſt verſchanzt iſt, eine Art nationaler Stupidität, oder Monomanie, worin ich Ihrer Entſcheidung nicht vorgreifen will. Und was die unſrige angeht, hat man vielleicht den Schatz unſerer Thorheit noch nicht aufgefunden und aufgeſchloſſen, ſeinen erwecklichen Inhalt noch nicht an den Tag gefördert; oder auch gewährt er der heiteren Auffaſſung keine zugängliche Seiten; oder endlich ſind deutſche Zuhörer zu reizbar und empfindlich, als daß man wagen dürfte, vor ihnen Alles herauszuſagen. Vielleicht aber liegt das Uebel bloß in dem kleinen Umſtande, daß, wer unter uns recht dumm, nicht auch zugleich ſo kindiſch heiter iſt, das Unwahrſcheinliche in einem Athem zu glauben und zu belachen. Lieſet einer das eben mitgetheilte Geſchichtgen auf franzöſiſch, ſo wird er kaum ſich enthalten können, mit jener Aebtiſſin zu ſympathiſiren, in ſich ein ſeltſam Gemiſch von

Spottſucht und Wunderglauben zu empfinden, zugleich mit ihr und über ſie herzlich zu lachen. Allein auf deutſch —

— kommt, ſagte die Gräfin, die Geſchichte etwas albern heraus. Sie hätten das Original mitbringen ſollen. Haben Sie noch mehr der Art?

Einiges, erwiederte der Schriftſteller hätte ich allerdings für dieſe Vorleſung in den nöthigſten Stand geſetzt. Allein es geht mir die Hoffnung aus, Ihnen heute gerecht zu werden, und mit ihr der Muth, fortzufahren. Vielleicht werde ich morgen glücklicher ſeyn.

Und, ſagte ſie, womit denken Sie morgen abends die Geſellſchaft zu unterhalten?

Wenn, ſprach er, mirs gelänge, Ihren Beyfall mir zu erwerben, würde ich den Tag roth anſchreiben. Vertragen werde ich, mit

Ihrer Vergünſtigung, eine hiſtoriſch-romantiſche Novelle. Und, weil jedenfalls dazu mehr Zeit erforderlich iſt, als zu jenen kurzen Geſchichtgen, erſuche ich die Geſellſchaft, um etwas früher, als heute, ſich zu vereinigen.

Zweyter Abend.

Rittersinn.

Novelle.

Venedigs Gröſse hatte die Mißgunſt ſeiner Nachbarn aufgeregt, dieſe das Bündniß von Cambray hervorgerufen. Im Staatsrathe Ludwigs ſtimmten alle für dieſen Bund; nur der Erzbiſchof von Sens, Stephanus Poncher, ein Mann von richtigem Verſtande und groſser Weltkunde, erhob ſich mit edler Freymüthigkeit deſſen Nachtheile zu zeigen. Er räume ein,

ſagte er, daß in der Politik der Venezianer ein augenblicklicher Vortheil mehr in Anſchlag zu kommen pflege, als die Heiligkeit der Verſprechungen. Doch halte er für beſſer, mit ihnen ungewiſſe Freundſchaft zu halten, als ſie zu Grund zu richten, um Pabſt und Kaiſer zu ſtärken. Es beläſtige der Ehrgeiz, die Laune und große Unruhe des einen; die Unbeſtändigkeit aber des andren ſey gefahrvoll. Der König, wenn er das Gebiet von Cremona zu erlangen wünſche, möge den Venezianern ſeine Schuld bezahlen; in welchem Falle ſie Bereitwilligkeit gezeigt, dieſe Stadt wiederum herauszugeben. Doch wurden dieſe guten Gründe des Erzbiſchofs vom Cardinal von Amboiſe beſtritten, dem in dieſer Sache der geſammte Adel beyſtimmte. Es kam zum Kriege.

Es iſt der Fehler jener Staatsklugheit, deretwillen Venedig beſonders gerühmt ward, überall gute Gründe vorauszuſetzen, in der Vorausberechnung des Künftigen den Einfluß

des Leichtſinnes, der Laune und Leidenſchaft kaum in Anſchlag zu bringen. Weßhalb die Republik, bey unentfalteten inneren Hülfsquellen, unvorbereitet überraſcht ward. Doch mit ungleichen Kräften, wenigem Waffenglück, geringer Kriegeserfahrung, erhielt ſie ſich durch den Muth der Ausdauer, bis, um das Jahr 1512, in ihren Umſtänden eine Beſſerung einzutreten ſchien.

Unter dem Drucke fremder Kriegesvölker war die Erinnerung an eine väterlich vorſorgende, das Oertliche und Eigenthümliche mit Ehrfurcht ſchonende Regierung zunächſt bey den Thalbewohnern in ſüdlichen Alpengehängen, bald auch in den anliegenden Städten wiederum lebendig worden. Andreas Gritti, deſſen Leben, nach den Unglücksfällen der Jugend ein glorreich Alter gekrönt, hatte in Auftrag des Senats mit geringer Kriegesmacht der Stadt Breſcia ſich genähert, anfangs, weil der Erfolg ſeinen Erwartungen nicht entſprach,

wiedernm sich zurückgezogen; war doch bald darauf, verstärkt, auch der Einwohner besser versichert, bis unter die Mauern der Stadt herangekommen. In ihrem Rücken von einem allgemeinen Aufstande der Einwohner bedroht, verließen die Franzosen, nachdem einige Stunden lang sie vergeblich die Stadt zu halten, versucht hatten, deren Mauern, um eiligst die Höhe zu gewinnen, wo in den folgenden Tagen sie das alte Bergschloß unter fähigen Anführern wohl behaupteten. Der Procreditor Andreas Gritti, dems nicht entging, daß so lang, als dieses Schloß in Feindes Hand, die Stadt in der Gefahr schwebe, von dort aus erstürmt und genommen zu werden, ließ Nichts unversucht, desselben sich zu bemächtigen. Während aus großer Nähe, doch mit geringem Erfolg es beschossen ward, arbeitete man unverdrossen an der Beendigung der niedriger belegenen, gegen den Berg hin noch offenen Citadelle.

Auf erſten Bericht von dem Verluſte der Stadt, von der Gefahr des Schloſſes und ſeiner Beſatzung, war das franzöſiſche Heer in Eilmärſchen von Bologna in das Gebiet von Breſcia zurückgekehrt. Das Hochſchloß dieſer Stadt liegt auf dem äußerſten Vorſprunge eines Bergzuges, deſſen Zuzänze ein tapferes Schluchtenvolk vertheidigte. Schon führte es Büchſen; doch jene altförmigen mit Luntenſchlöſſern, welche am Tage des Angriffs durch heftige Regengüſſe ihm nutzlos wurden. So gelang es nicht unſchwer der Vorhut der Franzoſen, den deutſchen Lanzenknechten unter dem Anhalt, ſie zurückzuwerfen und dem Heere den Bergweg zu öffnen, auf welchem es langſam gegen das Schloß hin vorrückte.

Bald nach Ankunft und Lagerung der franzöſiſchen Macht, welche nicht zahlreich, doch erleſen und gut beſehligt war, berief der Herzog von Nemours den Kriegsrath. Der Hauptangriff, ſo war die Meinung Aller, müſſe gegen

die neu aufgeworfenen Erdwerke der Citadelle gerichtet werden. Kein Graben, kein Pfahlwerk stärke sie. Doch bemerkte man, daß, bis den Wall sie mögen erreicht haben, die Angreifenden auf offenem Felsenwege den Hakenbüchsen und dem Canon des Feindes sehr ausgesetzt seyen. Ritter Bayard daher, als an ihn das Wort kam, rieth die Erstürmung dieses Werkes nicht, wie man gewollt, dem Fußvolke und den Lanzenknechten allein zu überlassen. Sie können zurückgeworfen, abgeschlagen werden, was schlimmen Eindruck mache. Man solle daher diesen Leuten ein bis zwey hundert schwer bewaffneter Ritter mit auf den Weg geben, damit das persönliche Ehrgefühl, der vielerprobte Muth, die Kunde des Waffenhandwerkes, bey etwa eintretender Schwankung die Ordnung erhalte und den Angriff wiederherstelle.

Ganz recht, mein Herr von Bayard, sprach der Herzog. Doch schade wärs, brave Leute dem sicheren Schusse der Hakenbüchsen bloß-

zuſtellen; und bezweifle ich, daß im Heere irgend Jemand den Befehl dieſer Mannſchaft werde übernehmen wollen. Dieſer Jemand, erwiederte Bayard, bin ich ſelbſt, mein gnädiger Herr. Wenns Euch nur gefällt, mirs zu geſtatten, ſo wird das Geſchwader, welches ich anführe, dem Könige und Euerem Oberbefehl ſchon einige Ehre machen und ſolche Dienſte leiſten, als Ihr ſehen werdet. Es blickten im Kriegsrathe Alle verwundert einander an; man hielt damaliger Zeit die Ritterſchaft ſehr hoch, in welcher der junge Adel den Dienſt des Gemeinen verſah, deren Ausrüſtung koſtbar, deren Kriegeserfahrung unerſetzlich war. Denn es gab noch ſo ſpät in den Heeren Nichts feſtes und beſtändiges, als dieſe Ritterſchaft, weil das Fußvolk für das Bedürfniß nur eines Feldzuges ſo ſchnell geworben, als wiederum entlaſſen ward, und nicht ſelten ſchon vor Ende der Dienſtzeit ſich verlief, wenn der Sold zögerte, oder Mißmuth eintrat. Daher wars ungewöhnlich, den Adel im Kampfe mit dem Fuß-

volke zu vermengen, oder, wenn dem umbin zu kommen war, dem scharfen Geschütze ihn bloßzustellen; wenns nicht durch Ungeschicklichkeit des Feldherrn, durch Verwirrung und Zufälligkeit geschah, wie damals in der Schlacht von Pavia, welche von den Hakenbüchsnern entschieden ward. Allein hier, nachdem die Verwunderung sich gelegt hatte, mußte Jeder bey ruhiger Prüfung dem Rath und Vorschlag des guten Ritters wohl seinen Beyfall ertheilen, ward also der tapfere Vorsatz mit Dank und Anerkennung aufgenommen und dessen Ausführung ihm zugestanden.

Am frühen Morgen hatte der Herzog einen Trompeter hinabgeschickt an das Thor der Stadt, zur Uebergabe sie aufzufordern, doch zur Antwort erhalten, daß man der Hoffnung lebe, Brescia bey Venedig zu bewahren, die Fremden ganz zu vertreiben; worauf denn unverzüglich zum Angriff geblasen und getrommelt ward. Von der nahen Felsenhöhe schmetterten

die Trompeten fürchterlich gegen die geschreckte Stadt, welche gern wohl sich ergeben hätte, doch ihrer selbst nicht mächtig war. An geworbenem Kriegsvolke, bewaffneten Bürgern und Landleuten hielt Brescia an diesem Tage an die fünfundzwanzigtausend Mann, leicht um die Hälfte mehr, als der Feind; dieser indeß im Vortheil der Stellung, des Krieges erfahren und wohlgeübt; jene hingegen eine zagende, verworrene Menge. Ueberhaupt war das Kriegeswesen der Venezianer in großem Verfall, hemmte, was noch geschehen konnte, die Abhängigkeit der Befehlshaber von den Anordnungen der höchsten bürgerlichen Gewalt. Gritti, die Seele dieses waglichen Unternehmens, hatte freylich die kurze Frist von Eroberung der Stadt bis zur Ankunft des französischen Heeres mit großer Thätigkeit benutzt und nicht verkannt, daß hier Alles davon abhängig sey, die Citadelle zu behaupten. In dieser hatte er den Kern des Heeres, die wenigen nach der Regel bewaffneten, geübteren Soldaten verei-

nigt und ihren Muth durch seine Gegenwart zu beleben gesucht. Doch wird in so mißlichen Lagen die Erfahrung nur ungenügend durch Geist und große Willenskraft ersetzt.

Während von der Höhe des Schlosses die Franzosen gegen den wohlbesetzten Erdwall sich herabsenkten, die Ritter zu Fuß, einige unbeschuhet, um auf dem nackten, vom Regen leicht angenetzten Felsgelände nicht zu gleiten, schossen die Venezianer häufig, doch zu früh und ohne sicheres Augenmerk, daher ohn' erhebliche Würkung. Es war dieses schlecht gerichtete Feuer der Verbote schwachen Widerstandes, versetzte aber dennoch das französische Fußvolk in Bestürzung, in dessen Reihen ein bedenkliches Schwanken der Voraussicht Bayards, sie bestätigend, Ehre brachte. In diesem für den Erfolg des Tages entscheidenden Augenblicke zögerte der Ritter nicht, erhob er, schnell eingreifend, übermenschlich die Stimme, rief bald, was in der Menge ihm näher angehörte, mit

ihm zugleich: Bayard! Bayard! daß vor dem entsetzlichen Geschrey das noch ununterbrochene Feuer der Hakenbüchsen vom Walle herab zu verstummen schien, überhört wurde, und in unaufhaltsamem Sturme der Haufe den frischen Erdwall hinaufdrang, wo im Handgemenge der italienische Soldat den rohen Kräften deutscher Lanzenknechte, der baskischen Gewandtheit unterlag.

Während Gritti aus dem Gedränge sinnloser Flucht von wenigen begleitet sich zu retten suchte, fiel Bayard schwer verwundet auf dem Walle, den er vor andern erklimmt hatte. Zwey seines Geschwaders, welche, freywillig der Beute entsagend, ihm zur Seite geblieben, bemüheten sich, das Blut zu stillen, welches häufig aus der Wunde floß, durch einen rohen, aus ihren Hemden bereiteten Verband. Schnell hatte das Gerücht von der Verwundung, bald auch vom Tode des guten Ritters überall sich verbreitet. Von Vorübereilenden hatte er für

immer Abschied genommen; denn er selbst hielt sich für tödtlich verwundet. Ueber Alles ward Bayard in dem Heere geliebt, weßhalb die Begeisterung der Rache, welche im Kriege nicht selten entscheidende Erfolge herbeyführt, die Sieger mit fürchterlicher Gewalt voranriß. Sie durchstürmten die Citadelle, drangen mit den Fliehenden, welche vergeblich die Brücke abzuwerfen suchten, zugleich in die Stadt ein.

Von der entgegengesetzten Seite hatten die Franzosen das einzige unverschüttete Stadtthor nach einigem Widerstande ebenfalls erobert, wodurch nun auch die Reuterey einen Zugang erhielt; auf den Straßen und Plätzen ward unter dem fliehenden Volke von ihr viel Unheil angerichtet. Sieben bis achttausend Mann sollen an diesem Tage im Gefechte geblieben, oder wehrlos niedergehauen worden seyn.

Ueberall das Feuer, verstummte das Siegesgeschrey, während der Soldat nach Krieges-

recht zur Plünderung sich anschickte, sein Auge mit Wildheit umherspähte, unter den Palästen und Häusern der Stadt noch zweifelnd zu wählen schien. Es war ein kurzer Stillstand, dem unmittelbar jenes grauenvolle Getümmel nachfolgte, welches Plünderungen vorangeht, unruhiges Wogen auf den Gassen, Axtschläge und Kolbenstöße an verrammelten Thüren, Drohungen, Geschrey und Angstgeheul. — Doch, schon ehe es dahin gekommen war, hatten Bayards Getreue auf einem Thürflügel, den sie ausgehoben, den verwundeten Ritter in die Stadt hinabgetragen, ihm ein Obdach und Hülfe suchend. Unfern der Citadelle erblickten sie ein prächtiges Haus, welches ein gutes Unterkommen zu verheissen schien.

Die Dame des Hauses, über edle Seelen besitzt das Entsetzen keine Macht, hatte verschmähet, ihrem Gemahle auf seiner Flucht in ein nahes Kloster zu folgen, und erwartete in frommem Vertrauen auf Gott, was über sie

er verhängen werde. Sie selbst öffnete die Thüre, den Ritter einzulassen, und behielt unter den Schrecken des Augenblicks die Kraft des Gemüthes, mit ihm ein herzliches Mitleid zu empfinden. Schnell ertheilte sie dem verwirrten Gesinde die nöthigen Befehle, ihn auf ein Bette zu tragen und für seine Wunde Umschläge vorzubereiten. Allein mit gleicher Fürsorge und Wachsamkeit ermaß auch der Ritter, wie das Haus, welches ihn aufgenommen, gegen Frevel und Schädigung zu wahren sey, befahl daher seinen Schützen, die Thore wohl zu verrammeln, daran Wache zu halten und Niemand herein zu lassen, der ihm nicht angehöre. Er hoffe, sagte er, daß ein Haus man ehren werde, dessen Gastfreund Bayard sey, der schwerverwundete, sterbende. Seinen Leuten aber, welche dem Glücke so nahe, um seinetwillen dessen Gunst entbehren sollten, versprach er reichen Ersatz für alles Geld und Gut, so bey der Plünderung sie dürfen erwerben können. Sie mögen, sagte er, nur Stand halten; dafür sollen

ſie, wenn er ſterbe, ſeine Erben ſeyn, und, wenn er am Leben bleibe, ſeine Kinder und Brüder. Da nun übermannte ihn der Schmerz und Blutverluſt, kam Dumpfheit über ihn.

Nach einiger Zeit, als er ſchon, was um ihn vorging, wiederum mit Beſinnung und Deutlichkeit wahrnahm, fand er, daß man entkleidet ihn auf ein Bett gelegt hatte. Neben ihm ſtand die Frau des Hauſes, Dame Leonor, welche die Schläfe ihm netzte, aus ſeiner Betäubung ihn zu wecken ſuchte. Als ſie nun ihn erwachen ſah, ließ ſie vor ihm auf ein Knie ſich nieder und ſprach: mein Haus und Gut, edler Herr, iſt nach dem Kriegesrecht das Eurige; und willig gebe ich es in Euere Hände, gewähret Ihr nur mir ſelbſt und meinen Töchtern Schutz gegen Entweihung und Frevel. Kaum zur Hälfte verſtand der argloſe gute Ritter den Sinn ihrer Bitte, entgegnete indeß mit Freundlichkeit: liebe Frau, noch weiß ich nicht, ob von dieſer Wunde ich geneſen werde;

doch auf so lang, als in mir ein Leben iſt, ſoll weder Euch ſelbſt, noch Euren Kindern mehr Leides geſchehen, als mir ſelbſt. Doch haltet ſie verborgen, daß Niemand ſie erblicke. Auch berichte ich Euch, daß einen Edelmann Ihr aufgenommen habt, welcher nicht etwan Euch zu plündern gedenkt, vielmehr begehrt, gar wenig Euch läſtig zu fallen und viel Euch gefällig zu ſeyn. Nach dieſen Worten, welche die Dame mit Zuverſicht erfüllten, bat er ſie, einen Wundarzt herbeyzuſchaffen.

Der geſchickteſte der Stadt wohnte ihrem Hauſe nicht fern, weßhalb die Dame den Schleyer überwarf, zum Schutze von den beyden Getreuen Bayards den einen mitnahm und ſelbſt hinausging, ihn herbeyzuholen. Denn ſie dachte, es möge ſonſt die Furcht ihn hindern, ſein Haus zu öffnen, wohl auch der Schütze allein es verfehlen. Da mit dem Arzte ſie wiedergekommen war, und dieſer die Wunde unterſucht, auch die Lanzenſpitze herausgenommen hatte,

welche noch immer darin ſtack, ſagte er dem Ritter, daß, ſo tief und ſchmerzhaft die Wunde, ſie dennoch nicht tödtlich ſey, weßhalb er, weder an ſeinem Leben, noch ſelbſt an ſeiner Geneſung verzweifeln möge.

Viele Tage vergingen, ehe drunten in der Stadt der Plünderung ein Ziel geſteckt wurde, in welcher bedrängten Zeit die Getreuen Bayards die wenigen Zugänge des feſten, wohlverwahrten Hauſes unausgeſetzt bewachten, aus den Gitterfenſtern des Erdgeſchoſſes, denen, welche gewaltſam einzubrechen drohten, ſchon vonweitem zuriefen, daß ſie ſtill ſeyn mögen, weil hier der gute Ritter verwundet darniederliege und der Ruhe bedürfe; er, welcher den leichten Sieg, die reiche Beute, durch ſein Blut und durch ſeine Gefahr ihnen erkauft habe. So groß im Heere war Bayards Name, ſo fromm die Ehrfurcht vor ſeiner Tapferkeit und Tugend, daß ſelbſt im Rauſche der wildeſten Entzückung Niemand es wagte, die Schwelle

zu betreten, das Haus zu entweihen, welches seine Gegenwart zu heiligen schien.

Jenerzeit gab es noch Frauen, welche der größeren Weltbegebenheiten Lauf und Gang für eine Angelegenheit der Männer hielten und ihre Theilnahme auf das Haus, die Nachbarn, die Erziehung der Kinder beschränkten. Auch Frau Leonor hatte über die Sorge um ihre aufblühenden Töchter, deren Schönheit bereits auffiel, den weltberühmten Namen des guten Ritters, wenn vor ihr man ihn jemals genannt, doch überhört und vergessen; weßhalb dessen Gewalt über die wilden Haufen, welche nun wiederholt sie mit scheuen Zweifeln gegen das Haus hatte anstürmen sehn, ihr räthselhaft blieb. Wohl hätte sie alsbald erkunden mögen, worauf der Zauber dieses Namens beruhe; ob auf dem hohen Range ihres Gastes, ob hingegen auf anderer, gleich edler Eigenschaft. Allein nicht früher, als nachdem mit der übrigen Dienerschaft auch der Schreiber

und Hausmeister des guten Ritters sich eingefunden, deß mehr bürgerliches, unsoldatisches Gebaben ihr größeres Vertrauen einflößte, gewann sie's über sich, bey diesem von den Verhältnissen und Lebensumständen ihres Gastes Kunde einzuziehn.

Mit Staunen sagte sie eines Tages zu ihm, als, in den Geschäften seines Dienstes ihr aufwartend, er zu längerem Gespräche der Muße nicht entbehrte, mit Verwunderung und Staunen seh' ich dem Gaste, welchen mein Haus beherbergt, mit so viel Ehrfurcht, Schonung und Rücksicht begegnen, daß ich denken würde, er sey des gesammten Heeres oberster Feldherr, wenn das Gegentheil nicht längst mir bekannt wäre. Saget mir, was diesen edlen Mann, dem ich nimmer nach Verdienst den mir gewährten Schutz werde lohnen können, zum Gegenstande der Verehrung Euer aller macht, so daß in den Tagen der Plünderung vor seinem Namen Tausende von meinem Hause zurück-

wichen, der Herzog täglich ihn beſchickt und um ihn und ſeine Erhaltung ſichtbarlich ſchwer beſorgt iſt.

Der Hausmeiſter ſchwieg. Gern, ſagte er dann nach längerem Anhalten, würd' ich's erklären, worauf meines Herrn großes Anſehen beruhet, wäre es ſo leicht, als Ihr zu glauben ſcheint. Hohe Geburt, großer Reichthum, Amt, Würde, Macht und Oberbefehl, oder was ſonſt unter ihres gleichen den Menſchen ein Anſehn giebt, iſt bald und leicht ein jedes mit dem zukommenden Namen benannt. Doch woher nehme ich den Ausdruck für meines Ritters Werth und Verdienſt? Iſt es nicht das Andenken an Jegliches, was ſeit vielen Jahren, und ſchon in ſeinem unmündigen frühen Alter, er gethan, geleiſtet, oder auch mild und gütig überſehen, geduldet, unterlaſſen hat? — Ich müßte aus ſeinem Leben Einiges Euch erzählen; und bin dazu bereit, wenn Ihr ausharren wollt, denn nicht ſobald werde ich aufhören, wenn ein Mal von ihm ich angefangen habe.

Nicht weit von meiner Heimath, begann er, denn, bemerkte er, ich bin zu Grenobel unweit des Domes geboren, wo meine Eltern gute Diener des Bischofs waren, welcher des Ritters Ohm; nicht weit also von meiner Heimath liegt das Schloß Bayard, von welchem mein Herr den Namen trägt. Ein altes Haus, meine Dame, und ein tapferes Geschlecht, allein von geringem Vermögen, denn von jeher war Eigennutz ihm fremd und Großmuth sammelt nicht ein, wie Jeder weiß, auch mein Herr wohl zeigt, der stets genug und nie zu viel besitzt. Doch meines guten Ritters Vater lebte ruhig auf seinem Schlosse Bayard, seitdem er, von seinen Wunden gelähmt den Krieg aufgegeben. Und es fehlte ihm Nichts, er hielt ein gutes Haus gleich den übrigen Edelleuten des Landes; nur war kein Ueberfluß da, vielmehr vier Söhne zu bedenken, auf daß in der Welt ihren Stand sie mögen aufrecht erhalten. Also, eines Tages, erwog der Ritter sein hohes Alter und die Hinfälligkeit menschlicher Sachen; berief daher die

vier Söhne sammt der Mutter, welche des besagten Bischofs von Grenobel leibliche Schwester war. Fragte darauf den ältesten, welcher achtzehn, oder mehr Jahre alt seyn mochte, was in der Welt er anzustellen und vorzustellen gedenke. Er sagte, daß er zu Hause bleiben und seines Herrn Vater gewarten wolle. Nun wohl denn, Georg, sprach der Alte, weil Du das Haus liebst, so verbleibe darin und tummle Dich in unseren Bergen mit den Bären. Alsdann befragte er den zweyten, der war mein Herr, der Ritter Bayard ohn' Furcht und Tadel, wie man ihn nennt. Hatte zwar kaum dreyzehn Jahre, antwortete doch mit so viel Sicherheit, als habe er deren fünfzig: um Euretwillen, Herr Vater, sollte ich freylich Alles andere vergessen. Allein, was Ihr selbst alltäglich von alten, Kriegesthaten und rühmlichen Verrichtungen meiner Ahnen mir gesagt und erzählt, macht, daß ich Lust empfinde, ihren Spuren nachzugehn und das Waffenhandwerk einzuschlagen, worin ich, mit Gottes Beystand, Euch keine Unehre zu machen

hoffe. Da sprach der Greis in großer Rührung: Hiezu gebe Gott seine Hülfe! wie gleichest Du schon jetzunder im Gesicht und Wesen so ganz Deinem Großvater, welcher seinerzeit der guten Ritter einer war von denen in der gesammten Christenheit. Die jüngsten aber wollten geistlich werden, wie's der Vater ihnen gewähret hat und geschehen ist.

Am folgenden Tage sandte der Alte zeitlich nach Grenobel zum Bischof, seinem Schwäher, mit Bitten, daß er zum Schloß Bayard hinaufreiten wolle, welches von jener Stadt nur fünf bis sechs Stunden entfernt liegt. Dem gehorchte der gute Bischof, welcher sein Leben lang dem Nächsten zu dienen geliebt, und setzte sich ungesäumt zu Roß, um nach Bayard hinaufzureiten. Dort fand er den Schwager auf einem Lehnsessel am Feuer sitzend nach Art der alten Leute; und sie begrüßten einander freundlich und herzlich. Auch hatten andere sich eingefunden, Edelleute, die sämmtlich aus dem

Delphinat, dem Sitze der beſten und tapferſten Ritterſchaft. Für dieſe alle war im Schloſſe Quartier bereitet, wo bis zum kommenden Morgen ſie der Ruhe pflegten. Da nun, als der Biſchof die Meſſe ſelbſt geleſen, und man darauf das Handwaſſer gereicht hatte, um zur Tafel zu gehn, wo der alte Ritter den Wirth gar artlich zu machen wußte, und nun bald auch das Gratias ſchon geſprochen war; begann der Herr zu Bayard: mein gnädiger Herr Biſchof und meine lieben Herren, es iſt jezt Zeit, daß ich erkläre, weßhalb ich zu mir Euch entboten habe.

Ihr alle ſeyd meine Freunde und Angehörige und ſehet, daß Alter und Schwachheit alſo weit mich gebeugt haben, daß nicht wohl mehr, als zwey Jahre zu leben mir übrig bleiben. Vier Söhne hat Gott mir gegeben, welche bereits ein jeder den eigenen Beruf ſich erkieſet. Und vornehmlich hat mein Sohn Peter mir bekannt, daß ſein Herz der Ritterſchaft ganz

zugewendet ist, weßhalb er den Waffen künftig obliegen will. Hierin freylich macht er mir große Freude; denn von Gestalt und Ansehn gleichet er ganz meinem seligen Herrn und Vater, Euerm Vettern; und wenn er in allem übrigen ihm nachstrebt, so muß daraus wohl ein Mann werden, was Euch anderen, als meinen guten Freunden, wohl so lieb seyn wird, als mir selbst. Nun aber soll ich für den Anfang irgendwo bey großen Herrn ihn unterbringen, damit er ein fein Betragen annehme und in der Folge auch lerne, was zur Ritterschaft gehört. So dann ersuche ich, daß Ihr der Reihe nach mir anzeigen wollet und rathen, an welchem Hofe den Knaben ich anstellen solle.

Darauf sprach der ältesten einer, man solle ihn zum Könige von Frankreich bringen, ein anderer, in das erlauchte Haus Bourbon, und dergestalt sagte ein Jeder, was ihm das Beste zu seyn dünkte. Allein der Bischof nahm das

Wort und sprach: mein Bruder, Ihr wisset, wie großer Freundschaft mit Carl, dem Herzoge von Savoyen wir stets gepflogen haben und daß als seine guten Diener er uns hält und liebt. Wohl hoffe ich, daß unter seine Edelknaben er gern ihn wird aufnehmen wollen, womit uns viel gedient ist. Der Herzog ist gegenwärtig in Chambery, was uns so nahe liegt. Wenn's daher Euch genehm und den übrigen Herrn, so will ich schon am nächsten Morgen dahin aufbrechen und den Knaben mitführen, nachdem ich vorher ihn wohl gekleidet und mit einem artigen Rößlein versehen, welches vor einigen Tagen vom Herrn und Ritter zu Riaisch ich erstanden habe.

Diesem Anschlage fielen alle bey und vornehmlich der Vater, welcher den Knaben seinem Ohm mit den Worten übergab: so nehmet ihn hin, gnädiger Herr, und gebe Gott, daß Eu'r Geschenk dereinst Euch Ehre bringe. Und der Bischof sandte in die Stadt nach einem Schnei-

der und befahl ihm, Sammet und Seidenzeuge und jegliche Zuthat herbeyzubringen. Der Meister kam und mühete sich mit seinen Gesellen die ganze Nacht hindurch, so daß am nächsten Morgen Alles fertig und bereit war. Und, nach dem Frühmahle, bestieg der Knabe das Rößlein und zeigte sich vor der Gesellschaft, welche in den Hof des Schlosses hinabgestiegen war, nicht anders, als wenn man dem Herzoge schon jetzt ihn habe vorstellen sollen. Da nun der Gaul die Leichtigkeit seiner Last spürte und zugleich den Kützel der Sporen, mit welchen der muntere Knabe ihn reizte und stichelte, so machte er schnell drey, vier Sätze, daß man zu befürchten anhub, er möge ihn abwerfen. Allein, als eben man erwartete, daß er um Hülfe rufen werde, gab der Knabe vielmehr ganz sicheren Herzens dem Pferde wiederholt und aus allen Kräften die Sporen und setzte vollen Laufes mit ihm durch den Hof, welcher lang war. So denn brachte er das Pferd zum Gehorsam nicht anders, als habe er schon dreißig

Jahre im Rücken. Denket Euch nun, meine Dame, ob der gute Alte deß ſich erfreuet, welcher hochergötzt und heiter den Knaben fragte, ob er nicht einige Furcht empfunden? Darauf antwortete dieſer mit großer Zuverſicht, mein Herr und Vater, wohl erwarte ich, dieſen Gaul, oder einen anderen an ſeiner Statt künftig einmal unter größeren Gefahren zu tummeln und lenken. Denn, nicht mehr, wie gegenwärtig, unter guten und lieben Freunden, ſondern umgeben von herben Feinden meines Herrn möchte ich alsdann mich befinden, deß Herrn, meine ich, dem künftighin ich dienen werde.

Zu Chambery führte der Herzog nach dem Gottesdienſte den Biſchof an der Hand aus der Kirche nach dem Hauſe, in welchem er Hof hielt, und gab an der Tafel ihm neben ſich den Ehrenplatz. Sein junger Neffe, mein Herr und Gebieter, hatte ebenfalls ſich eingefunden, reichte während der Tafel dem Biſchof häufig zu trinken und wußte dabey gar artig ſich zu be-

nehmen. Der Herzog, welchem die Zucht und Ordnung des Knaben wohlgefiel, fragte den Biſchof, mein Herr von Grenobel, wer iſt das liebe Kind, das Euch zu trinken reicht? Mein gnädiger Herr, entgegnete der Biſchof, das iſt ein Knappe, den zum Geſchenk ich Euch mitgebracht, damit er Euch diene, wenn's Euch ſo gefällt. Doch iſt er noch nicht in dem Stande, worin ich ihn Euch zeigen will; nach der Tafel ſollet Ihr ihn geziemlich ſehen. Wahrlich, ſprach der Herzog, welcher den Knaben ſchon lieb gewonnen hatte, wahrlich würde ich thöricht ſeyn, wollt' ich ein ſo gutes Geſchenk verſchmähen und zurückweiſen.

Ohne, nach Art der Edelknaben, bey den guten Biſſen ſich aufzuhalten, eilte Bayard ſtracks heim, ſein Roß aufzäumen und ſatteln zu laſſen, gab dabey wohl Acht, ob alles feſt und in Ordnung ſey, ſaß dann auf, um kurzen Trabes in den Hof des Hauſes zu reiten, welches der Herzog bewohnte. Dieſer hatte zufäl-

lig den Saal verlaſſen und war hinausgetreten unter die offnen Bögen, welche den Hof umgaben, ſah daher, über die Bruſtwehr gelehnt, den Knaben heranreiten, welcher ſein Pferd viele Sätze und Wendungen machen ließ. Da wendete der Herzog ſich um gegen den Biſchof und fragte: iſt, der da reitet, nicht etwan Euer kleiner Liebling? Mein Neffe, antwortete der Biſchof, ein Junge von gutem Geſchlechte, welches tapfere Ritter hervorgebracht. Sein Vater, der aus mancher Schlacht viele Wunden davongetragen, iſt gegenwärtig gelähmt und zum Reiten untüchtig, weßhalb er mich gebeten hat, den Knaben Euch vorzuſtellen und Euerer Gunſt ihn zu empfehlen. Bey meinem Worte, rief der Herzog, Eu'r Anerbieten erfreut mich; und wolle Gott, daß er heranwachſe zu einem Ehrenmanne.

Solchergeſtalt kam Bayard an den Hof von Savoyen, und ward einem treuen Diener des Herzogs in Aufſicht gegeben, welcher bald

ihn liebgewann und lehrte, was nur zum Ritterdienſt behörig iſt. Allmählig wuchs er zum Jüngling heran und, weil er häufig vor ſeinem Herrn erſchien und bey Hofe aufwartete, faßte er Neigung zu einem Fräulein der Herzogin, welches um Einiges älter war, als er und von hohem Verſtande, daher auf ihn viel Einfluß gewann. Dieſe Dame ward in der Folge mit einem ſavoyiſchen Herrn vermählt; doch blieben ſie ſtets in einem Briefwechſel und haben, obwohl nur ein Mal, ſpäterhin ſich wiedergeſehn. Stand bereits im Dienſte des Ritters, kann alſo davon erzählen.

Sie war mit dem Herrn von Clüras verheirathet, einem anſehnlichen Herrn, und lebte damals am Hofe der Herzogin Blanca von Savoyen zu Carignano im Piemont. Als nun der Ritter hier der Frau Herzogin aufwartete, empfing ihn jene Dame ſeines Herzens mit Gunſt und Freundlichkeit, damit er wohl erkennen möge, daß ihre Liebe zu ihm nicht erkaltet ſey.

Sie sprach mit ihm von Allem, was in früher Jugend sie beyde erlebt hatten, und schämte sich ihrer Neigung nicht sehr, weil ein solcher Buhle den Frauen wohl nur Ehre bringen kann. Und er selbst machte kein Geheimniß daraus, daß ihre Anmuth, denn sie war schön und geistreich, über ihn eine große Gewalt ausgeübt und in seiner Seele ein so lebhaftes Bild weiblicher Vollkommenheit und Tugend zurückgelassen habe, daß nach der Hand es jederzeit ihm unmöglich gefallen sey, anderen Frauen eine ernstliche Liebe zuzuwenden. Bei diesen offnen Bekenntnissen ihrer neubelebten Jugendliebe war der Gemahl der Dame stets gegenwärtig und erfreute sich deß, weil er der Festigkeit seiner Gattin ganz so gewiß war, als der Ehre des guten Ritters.

Jetzt aber sollt Ihr von seinen Waffenthaten hören, wie der Ritter, ein neuer und anderer Horatius, allein die Brücke über den Garigliano gegen die spanische Heeresmacht be-

hauptet hat. Vielleicht habt Ihr vernommen, daß in der Zeit, als wir das Königreich beider Sicilien inne gehabt und großentheils schon wiederum verloren hatten, das französische Heer am Garigliano eine feste Stellung einnahm und geraume Zeit gegen die Spanier an der andern Seite des Flusses, sie wohl behauptete. Nun war dazumal in dem spanischen Heere, welches der große Feldherr Ferran Gonzales befehligte, ein Parteygänger Namens Pedro de Paz, kaum zwey Ellen hoch und ganz krumm, doch keck und kühn, wie kein anderer. Dieser, welcher unserem Herrn viel Unruhe machte, ging eines Tags mit achtzig bis hundert Pferden an einer seichten, ihm wohlbekannten Furth über den Fluß auf unsere Seite. Jeder Reiter hatte einen Fußgänger mit seiner Hakenbüchse zu sich aufs Pferd genommen; und damit hatte er im Sinne, den unseren einen blinden Lärm zu machen, damit sie herbeyeilen und die Brücke unbesetzt lassen. Es glückte ihm gar wohl und krachte er wahrlich das französische Lager fast

in Unordnung, weil über dem Schießen Jeder glaubte, es rücke des Feindes Hauptmacht heran.

Der gute Ritter hatte ganz in der Nähe der Brücke, als der gefährlichsten Stelle, sein Zelt aufschlagen lassen, und ging mit seinem Nachbarn, einem Stallmeister und Knappen des Königes, den Basco nennt man ihn, so wie der Lärm ihm zu Ohren kam, den Harnisch anzulegen, die Pferde aufsatteln zu lassen. Er wollte dahin, woher die häufigen Schüsse und das Kriegesgeschrey erschallten. Allein, da beyde schon aufgesessen, blickte er noch einmal rückwärts gegen die Brücke hin und sah, daß etwa zweyhundert Pferde stark die Spanier im vollem Laufe die Brücke zu erreichen trachteten, um durch Ueberraschung sie zu gewinnen. Auch möchten sie die Brücke ohn' Widerstand eingenommen haben, was unfehlbar unserem Heere schon damals den Untergang bereitet hätte, wenn nicht der Ritter, nachdem er den Basco eilends abgeschickt,

so viel Mannschaft, als möglich ihm herbeyzusammeln, die Lanze einlegte und auf die Spanier losſprengte, welche bereits das andere Ende der Brücke beſetzt hatten. Er warf drey, oder mehr in ſeinem wüthenden Umlaufe von ihren Pferden herab, von denen ein und anderer in den Fluß ſtürzte, und darin, weil er angeſchwollen und tief war, wohl auch ſein Ende fand. Gar bald jedoch ſchwand der Eindruck, den ſeine Verwegenheit gleich anfangs gemacht, und es beſann ſich der Feind auf ſeine Ueberzahl und machte ihm viel zu ſchaffen, weßhalb er die Ausfälle aufgab, ſein Pferd gegen den Brückenbaum ſtützte, das Schwerdt zog und um ſich hieb mit ſolcher Wuth und übermenſchlicher Stärke, daß jene glaubten, nicht ihres gleichen, ſondern den Teufel ſelbſt vor ſich zu haben. Und ſo lange hielt und behauptete ſich der Ritter ganz allein auf dieſer Brücke, daß Baſco Zeit gewann, etwan Einhundert Pferde ihm zuzuführen, mit welcher Verſtärkung es bald gelang, nicht allein die Brücke zu ſäubern, nein auch den eilig ab-

ziehenden Feind darüber hinaus zu verfolgen. Sie hätten sie weit gejagt, wenn nicht die Spanier sechs bis achthundert Pferde stark den ihren wären zu Hülfe gekommen. Zogen daher gegen die Brücke sich zurück, wobey der gute Ritter mit wenigen anderen und häufig ganz allein, den Rücken ihnen zu decken bemüht war. Er selbst hätte dabei wohl ausgehalten; aber sein Pferd, auf welchem er nun bald den ganzen Tag sich herumgeschlagen, ward matt und faul und versagte ihm den Dienst, so daß er allein in der Mitte der Spanier zurückblieb. Auch da noch hieb er langezeit um sich her, bis er zuletzt, der Uebermacht weichend, zum Gefangenen sich ergab.

Derweile ward in dem Trupp der unsrigen ein und andrer deß gewahr, daß Bayard nicht mit ihnen sey, und rief zuerst der Ritter Giffreh, sein Landsmann: der gute Hauptmann Bayard ist gefangen, oder todt! denn er ist nicht unter uns. Sollten wir nicht erfahren

wollen, was aus ihm geworden iſt? Hat er doch heute zu großer Ehre uns geführt und befehligt, ſo gelobe ich zu Gott, daß, auch wenn ich allein gehen ſollte, ich umkehren will und eher in Tod und Gefangenſchaft mich hingeben, als ſeinem Schickſal ihn gleichgültig überlaſſen. Auf dieſen Ruf ſtiegen alle von den Pferden, die Sattelgurte feſter anzuziehen, und ſetzten darauf in wildem Muthe und vollem Laufe gegen die Spanier um, daß beym Zuſammentreffen deren einige ſie von den Pferden warfen, die nun frey umherliefen. Der Ritter Bayard aber, dem man bloß die Streitart und ſein Schwerdt nicht abgenommen hatte, der weder ſeinen Namen geſagt, noch ſein Ehrenwort ſchon abgegeben, denn ſolches würde er unverbrüchlich gehalten haben; der gute Ritter alſo ſtieg von ſeinem todtmüden Gaule und ergriff eines der ledigwordenen Pferde, ſo dem Salvator Borgia gehöret, raſch beim Zaume und ſchwang ſich hinauf, ohne die Bügel zu berühren. Als er darauf ſaß und inne ward, daß

er wiederum gut beritten ſey, ließ er ſein Schwerdt umherpfeifen, rief dabey: Frankreich! Bayard! Bayard, den Ihr habt gehn laſſen! Als die Spanier den Namen hörten, erkannten ſie ſpät den Fehler, den ſie begangen hatten, ihm die Waffen zu laſſen und ſein Ehrenwort nicht abzunehmen; weßhalb in Furcht und Aerger der Muth ſie verließ. Sie machten daher links um; die unſrigen aber, welche die Nacht hereinbrechen ſahn, waren mit des Tages Ehre und mit der Behauptung ihrer Brücke wohl zufrieden und zogen langſam dahin ſich zurück.

Das iſt nur ein Zug von ſo vielen, meine Dame, unterbrach ſich der Hausmeiſter; wie ſollte ich ein Ende finden, wenn ich Alles erzählen wollte. Ein ander Mal mehr, nach Gelegenheit. Denn jetzt dürft' ich nach meinem Herrn mich umſehen müſſen, den ich ruhend verlaſſen habe, welcher jedoch wohl ſchon erwacht ſeyn könnte.

Nach dieſen Worten verbeugte ſich der Hausmeiſter mit vieler Artigkeit gegen die Dame, um ſeinem Vaterlande den Ruf feinerer Sitte zu bewahren, oder nur um den Befehlen ſeines Herrn nachzukommen, welcher mit Strenge geboten hatte, ſeinen Wirthen mit gröſſeſter Achtung zu begegnen. In dem Hauſe, von welchem die Gegenwart und Gunſt des Ritters die Schreckniſſe des Krieges abgewendet hatte, ſollten auch deſſen geringere Beläſtigungen nicht gefühlt werden.

Jene abgeriſſenen Züge aus dem tadelfreyen Leben ihres edlen Beſchützers hatten die Dame mit Bewunderung und Liebe erfüllt, was ihrem Dankgefühle, deſſen Stärke nicht mindernd, eine ſchöne und anmuthvolle Haltung verlieh. Weßhalb Bayard, als bey raſchem Fortſchritt ſeiner Heilung er in den Stand kam, längere Zeit ſich aufrecht zu halten, durch Nichts in dem Maße erheitert ward, als durch die Gegenwart ſeiner Wirthin, welche nicht unterließ, ihn

häufig zu beſuchen. Nie verſäumte er dann, auf ihre ſchönen Töchter die Rede zu lenken, von deren Talenten und guten Eigenſchaften ſich erzählen zu laſſen. Gern las er im Antlitz der guten Mutter die Hoffnungen, welche ſie erfüllten, und liebte, halbdeutlich ſich zu erinnern, daß alles Glück, dem die holden Mädchen entgegenreiſten, mit einer ſchmerzlichen Wendung ſeines eigenen Geſchickes eng verknüpft ſey. —

Schon war über den Monath hin, welchen der Wundarzt ſeiner Wiederherſtellung zum muthmaßlichen Ziele geſetzt, eine neue Woche vergangen, und noch immer ſchien die Wunde denen, welche in ſolchen Dingen der Kenntniß und Erfahrung entbehrten, von gänzlicher Heilung ſehr weit entfernt. Bayard, welcher vom Heere täglich Botſchaft erhielt, wo damals ein Haupttreffen vorbereitet ward, das von Ravenna, begann daher viel Ungeduld zu empfinden. Lebhaft ſchwebte das Bild einer großen Schlacht

ihm vor Augen, einer größeren, als er selbst jemals erlebt hatte. In der Einbildung sah und fühlte er die Spannung des Geistes bey Wahrnehmung, Würdigung, Berücksichtigung jeglichen Umstandes, die starken Wünsche, welche so großartige Fügungen in ruhmbegierigen Herzen erwecken. Ließ daher eines Tages zu ungewöhnlicher Stunde den Arzt herbeyrufen und sagte ihm in einem Tone, welcher deutlich verrieth, was er zu vernehmen wünsche: bekennet mir offen, lieber Freund, ob ich schon im Stande sey, mich auf den Weg zu machen. Mir scheint's, als wenn an meiner Herstellung Nichts oder doch nur ein Weniges fehle. Und muß ich Euch eingestehn, daß, wenn länger in Unthätigkeit ich hier verbleiben müßte, der Ueberdruß und die Unruhe mir leicht mehr schaden möchten, als die vorzeitige Anstrengung. Durch Berichte und Winke der Dienerschaft kannte der Wundarzt bereits die Sehnsucht des Ritters, weßhalb er ihm antwortete: zwar ist, mein gnädiger Herr, Euere Wunde äußerlich bis jetzt

nicht geschlossen und verharscht, doch innerlich schon ganz geheilt. Ich werde Euch ein Pflaster bereiten, welches die Wunde hindern soll, von neuem sich zu entzünden, auch von Euren Leuten dem, welcher den Bart Euch stutzt, die Weise zeigen, wie's Morgens und Abends aufzulegen sey. Mit dessen Hülfe möget Ihr, denke ich, ziemlich gefahrlos zum Heere aufbrechen können, sobald es Euch gelieben wird.

Nach diesem ermuthigenden Bescheid gab der Ritter alsobald seiner Dienerschaft den Befehl, das Gepäcke zu richten, weil in wenig Tagen zum Heere er abgehen wolle. Ueberall aber in der Stadt hatten die Franzosen ihre Wirthe als Gefangene behandelt und durch harte Drohungen von ihnen Lösegelder erpreßt, unangesehn der beweglichen Habe, über welche sie schalteten, wie's ihnen gut dünkte. Dame Leonor, die von allem gehört, glaubte nicht anders, als die übrigen, bei der Abreise ihres Gastes sich loskaufen zu müssen, dachte nur in Anse-

bung der Artigkeit und Schonung, welche er unausgesetzt bewiesen, um Einiges leichter und billiger davon zu kommen. Begab sich daher am Morgen des Tages, da Nachmittags der Ritter ihr Haus verlassen wollte, von einem Diener begleitet, der ein eisernes Kästchen trug, in das Zimmer des Ritters, den sie, nachdem ein Weilchen der Uebung willen, er zu gehen versucht, auf einem Lehnsessel ausruhend vorfand. Sie ließ vor ihm auf eine Knie sich nieder, reichte das Kästchen geöffnet ihm hin, welches von Goldstücken angefüllt war, und sprach: viel Gnade erwies mir Gott, indem er Euch mir zusandte, der mir und meinem Gatten das Leben, und meinen Töchtern gerettet hat, was größeren Werth besitzt, als Gut und Leben. Auch in den Tagen, welche auf die schlimmeren des Sturmes gefolgt sind, habt Ihr Niemand, sogar nicht den Geringsten meiner Diener, irgend einige Kränkung erleiden lassen, vielmehr war Euer Betragen stets sich gleich, voll Sanftmuth und Freundlichkeit. Nun weiß ich doch

wohl, daß ich selbst mit allen den meinigen Euere Gefangene bin, so daß Ihr nach Gefallen über uns und unsere Güter schalten dürfet. Wage daher nur, weil ich den Adel und die Größe Euerer Seele kenne, Euch kniefällig zu bitten, daß Ihr, Einiges uns erlassend, mit diesem kleinen Darbieten Euch begnügen wollet.

Der gute Ritter, welcher die Dame schon während dieser Rede vom Boden erhoben hatte und die Last des schweren Kästleins, sie stützend, ihr ertragen half, konnte doch kaum des Lachens sich enthalten und fragte: meine gnädige Frau, wie viele Goldstücke enthält dieses Kästchen? Die Dame fürchtete bey diesen Worten, daß ihr Geschenk ihm als gar gering erscheine, und sagte, seinen Zorn abzuwenden: es sind nur zweytausend und fünfhundert; doch, wenn sie nicht genügen, wollen wir uns anstrengen, eine größere Summe in Bereitschaft zu setzen. Bey meinem Worte, rief er da, wenn Ihr mir

nun auch hunderttausend gäbet, so vermöchtet Ihr doch für mich nimmer so viel zu thun, als bereits geschehen durch freundliche, liebevolle Pflege und, weil in meinen Leiden und Schmerzen Ihr so häufig durch Euere Gegenwart mich erheitert und getröstet habt. Ueberall, wohin das Schicksal künftig mich führen wird, soll Euerer Gunst und milden Fürsorge ich stets gedenken und bereit seyn, Eueren Befehlen nachzukommen. Allein das Gold will ich nicht, danke doch für guten Willen und bitte, es wiederum mit Euch zu nehmen. Jederzeit habe ich die Menschen höher geschätzt und mehr geliebt, als das Geld; und, Euerer Gesinnung gewiß, entferne ich mich aus dieser Stadt mit größerem Genügen, als wenn Ihr sie selbst mit allen Reichthümern, welche sie einschließen mag, mir hättet verehren können.

Ihr kränket mich, sagte darauf die Dame, daß ein so kleines Geschenk Ihr verschmähet. Wenig ists in Vergleichung mit dem, was für

mich Ihr gethan. Bayard aber, als er sah, wie beharrlich sie war, und mit welcher Entschlossenheit ihre Gabe sie darbot, sprach: wohl denn, edle Dame, so nehme ichs Euch zur Liebe; gebet jedoch, Euere Töchter herbeyzurufen, denn ich wünsche von ihnen Abschied zu nehmen.

Voll Freude, daß ihr Geschenk er endlich angenommen, eilte sie, die Töchter zu holen, welche schön und gut und wohlunterrichtet waren, und mit Lautenspiel und Gesang dem Ritter während seines Krankenlagers häufig die Zeit gekürzt hatten. Indeß aber theilte der gute Ritter den Inhalt des Kästleins in drey Haufen, zwey, einen jeden von tausend, den dritten nur von fünfhundert Ducaten. Die Fräulein kamen freudig heran, ihrem Beschützer und väterlichen Freunde voll Dankes die Hand zu küssen, was er jedoch verweigerte, vielmehr mit Zärtlichkeit und Rührung auf ihre vielen und guten Reden ihnen antwortete:

meine jungen Damen, Ihr nehmet das Wort mir weg, welches mir auf den Lippen ſchwebte. Denn mir ſelbſt lieget es ob, Euch zu danken für Euere treue und gute Geſellſchaft und Pflege. Wir Kriegesleute haben jedoch nicht immer zur Hand, was ſchönen Damen zum Andenken könnte verehrt werden; und bin ich deßhalb in Verlegenheit, weil ich die Verpflichtung fühle, Euch ein kleines Geſchenk zu machen. Nun hat Euere Frau Mutter mit zweytauſend und fünfhundert Dukaten mich angebunden, welche hier auf dieſem Tiſche liegen. Davon verehre ich einer jeden Eintauſend, den Brautſchatz zu mehren. Zum Gegengeſchenk möget Ihr Gott bitten, daß er mir gnädig ſeyn wolle; ſolches genügt mir. Und bey dieſen Worten ſchüttelte er das Gold ihnen in die Schürze, mochten ſie's wollen, oder nicht. Dann aber wendete er ſich zur Dame des Hauſes, und bat ſie, den Ueberreſt unter denen, welche bey dem allgemeinen Unglück der Stadt mehr,

als andere gelitten haben, nach ihrem Gefallen zu vertheilen.

Schon zu Ende? fragte der Kenner der Novelliſtik. Welche Frage, rief die Gräfin; ich ſelbſt danke dem Himmel, daß ſie nun endlich zu Ende gekommen iſt. Meine gnädige Gräfin, ſagte der Poet, wie grauſam, wie unermüdlich grauſam ſind Sie, wie hart, wie ungerecht, wie abſprechend. — Halt, halt, unterbrach ihn die Gräfin; Sie ſelbſt ſind ungerecht, indem Sie mir das Recht verſagen, meine Empfindungen, Launen, Stimmungen an den Tag zu legen. Was nimmt oder giebt es Ihrer Arbeit, ob's mir dabey wohl- oder mißbehagt? Ich ſage ja nicht, daß ſie ſchlecht, nur daß ſie langweilig ſey.

Allein dem Autor ein ſolches Geſtändniß ſo ganz ohne Umſchweife zu machen — So ſchweigen Sie doch, ſprach der Kenner von ſol-

chen ganz subjectiven Dingen und antworten Sie mir vielmehr auf meine Frage, ob es erlaubt sey, anzufangen und abzubrechen, wie Sie gethan? Nach so pomphaftem historischem Eingang das Stubenleben und zuletzt das odiöse Geklimper mit dem Gelde! Was ist denn diese Sache, welche Sie uns mitgetheilt haben? Ich denke, Nichts weiter, als ein abgerissenes Stück aus der allgemeinen Weltgeschichte und nimmermehr eine Novelle.

Ich sehe, erwiederte der Poet, daß auf das Historische und Herkömmliche Sie nuneinmal kein Gewicht legen wollen, daß es Nichts helfen dürfte, Ihnen zu wiederholen, was ich bereits erwähnt und herbeygeführt habe, zu zeigen, daß Novellen ihrer Kürze ungeachtet doch eigentlich ganz unbegrenzbare Dinge sind. Abstrahiren wir also vom Traditionnellen und fassen wir die Darstellungsform der Erzählung an sich selbst auf. Welche andere Eintheilung

und Sonderung werden Sie nun jemals darin geltend machen und einführen können, als jene ursprüngliche, nicht willkührliche, welche aus dem Vorwalten entspringt, bald mehr der Schilderung bald mehr des raschen Fortgangs der Begebenheit? — Schon im Alterthume hat das idyllische Element aus dem Epischen sich auszuscheiden versucht; möchte daher die Novelle, wenn überhaupt der Erzählung sie entgegenzusetzen ist, in der modernen Literatur die Stelle der Idylle einnehmen, bey Schilderungen sich aufhalten, die Begebenheit als solche unterordnen sollen. Die classischen Novellen der Italiener und Spanier treffen mit dieser Bestimmung recht wohl zusammen, und, beym Lichte besehn, möchten selbst die modernen durch Nichts anderes unter den übrigen Erzählungen sich unterscheiden und aussondern. Denn jener geistige Inhalt, oder Beziehungsreichthum, auf welchen sie Anspruch machen, ist selbst, wenn der Anspruch gegründet wäre, nicht als das Kennzeichen irgend einer beson-

deren Gattung dichterischer Produktion geltend zu machen, weil er eine allgemeine Forderung und ohne ihn überhaupt kein Kunstwerk denkbar ist.

Bravo, sagte der Kenner etwas spöttisch; ich bewundere Ihre Geläufigkeit, mit welcher Schritt zu halten, mir heute unmöglich fällt. Doch, wenn Sie den Cyclus vollendet haben werden, wollen wir uns gegenseitig ganz aussprechen. Ich habe noch lang nicht Alles gesagt und noch Einiges in petto behalten. Darf ich fragen, was morgen Sie uns mittheilen werden?

Die Veranschaulichung, erwiederte jener, einer großen, aus der sprüchwörtlichen Weisheit entlehnten Wahrheit.

Und der Titel?

Eine Hand wäſcht die andere, didaktiſch practiſche Novelle.

Ah! rief der Kenner, da wittere ich ſchon, daß endlich Sie der Sache auf die Spur kommen und mindeſtens auf rechtem Wege ſind.

Dritter Abend.

Eine Hand wäſcht die andere.

Novelle.

In dem Gaſtzimmer war es ſchwül, die Luft ganz unerträglich dick; weßhalb einige der gegenwärtigen, in der Abſicht fortzugehn, ans Fenſter traten und, nachdem ſie den Laden geöffnet, hinausſahn, ob noch Schnee falle. Das Unwetter dauerte fort, was ſie zweifelhaft machte, ob ſie gehn, oder noch bleiben ſollen. Der warnende Anblick eines gerade anlan-

genden Reisewägleins, auf welchem viel neuer Schnee lag, schien im Hause sie festzuhalten. Mit Antheil, oder nur mit leerer Neugier, sahen sie dem Reisenden zu, welcher seine Ueberkleider schüttelte nnd abstieg, um in das Gasthaus einzutreten. Sein Gepäck schien leicht zu seyn; woraus sie schlossen, daß er ein Landmann der Umgegend, der zur Weihnachtzeit in die Stadt komme, um einzukaufen.

Das Wäglein fuhr seine Straße und mit vielem Nachdrucke ward bald darauf das Hausthor wiederum zugeschlagen. Jene beiden am Fenster schlossen daher den halbgeöffneten Laden und näherten sich der Thüre des Gastzimmers in der Hoffnung, den Fremden unverzüglich eintreten zu sehn. Es war ihnen bekannt, daß in dem Gasthause die unbesetzten Kammern und Zimmer aus Wirthschaftlichkeit nicht geheizt, die ankommenden daher gemeiniglich hier eingeführt wurden. Auch warteten sie nicht lang; denn, nachdem mit leidlicher Dienstfer-

tigkeit der Kellner dem Reisenden die Ueberkleider abgenommen hatte, trat dieser herein, wobey jene, welche am Fenster ihn ankommen sahn, weil sie jezt der Thüre nahe standen, ihm allererst in die Augen fielen.

Er selbst war ein sehr wohlgebildeter Mensch, lebhaften Blickes, das Gesicht von Schneewind etwas geschwellt, doch nicht in dem Maße, daß es ihn verstellt hätte.

Aus seiner Bekleidung schlossen jene, daß er kein Landmann sey. Denn, statt geräumiger Kleider vom besten derberen Zeuge, trug er modische, doch sehr verbrauchte, dünne, der Jahreszeit nicht völlig angemessene. Die Kälte hatte daher ihm zugesezt; weßhalb er begierig die gemäßigte Wärme des unermeßlichen Ofens aufsuchte. Die vom Fenster, welche mit den Landleuten gern Umgang hielten, sahen nun zwar in ihren Erwartungen sich getäuscht, fühlten jedennoch durch ein unnennbares Etwas

zu dem Ankömmling sich hingezogen. Eintretend hatte er sie begrüßt, sie den Gruß sehr artig erwiedert. Also lag es jetzt nahe, ihr Bedauern auszusprechen über die muthmaßlichen Leiden, welche der Reisende müsse bestanden haben, bis in den sicheren Port dieses wohlversehenen Gasthofes er eingelaufen sey.

Das Poetische dieser Vergleichung weckte die Aufmerksamkeit des Ankömmlings und veranlaßte, daß einen forschenden Blick er auf den einen, dann auch auf den anderen warf. Sie waren mit Sorgsamkeit gekleidet; doch entging es ihm nicht, daß an der Uhrkette des einen, zwar nicht der nöthige Umfang, allein in der Tasche die Uhr fehlte. Der andere aber trug einen Busenstreif, dessen Weiße mit der Farbe des Hemdes wenig übereinstimmte. Freylich hatte er bis hoch hinauf sich zugeknöpft, was anderen die Sache verhehlen mochte, doch nicht dem Luchsenblicke des Ankömmlings, welcher bald erspähte, daß

Papier im Spiele war. Papier, dachte er, also Schriftsteller, Literatoren; denn wer sonst könnte in solchen Fällen nach Papieren langen? Dabey ward ihm der sichere Port der Anrede erinnerlich; und von nun an kannte er seine Leute.

Mit vieler Anmuth, denn er besaß Welt, umarmte er zuerst den sichersten, zuverlässigsten aller Freunde, den warmen Ofen; welcher, obwohl oft Jahre lang in seinem Winkel vergessen, doch, wenn man, die alte Bekanntschaft erneuernd, ihn wiederum heizt, alsobald sich innerlichst erwärmt, und denen, welche ihn suchen, seine edle Wärme gar nicht vorenthält. Sodann wendete er diesem mit angenehmer Gewandtheit den Rücken zu, warf auf die vom Fenster einen äußerst vertraulichen Blick und fragte, nicht etwa, wie lang sie schon am Orte seyen, vielmehr, ob der Winter allhier sehr hart gewesen, ob nicht hingegen sie eines heiteren und warmen Herbstes sich erfreut haben?

Vom Herbste wußten beyde viel Schönes zu melden, lobten überhaupt das Clima dieser Gegend, was ihm durchaus genügte. Denn, um es zu loben, mußten sie's erprobt haben, eine längere Zeit hier verweilt seyn. Er beschloß daher, aus ihren Localkenntnissen sein Bestes zu machen, und ersuchte mit Höflichkeit mit ihn hinaufzugehn auf seine Kammer; was, da sie Bereitwilligkeit gezeigt, in Ausführung kam, sobald man ihm gemeldet, daß Alles dort in Ordnung und der Ofen bereits erwärmt sey.

Man führte die Gesellschaft bis in das dritte Stockwerk hinauf, wobey der Kellner, sich entschuldigend anzeigte, daß in den unteren jegliches besetzt sey, und bemerkte, daß Reisender nur um so ruhiger schlafen werde, weil im dritten Niemand wohne, als nur er selbst allein. Der Ankömmling machte dazu ein finsteres Gesicht; beruhigte sich doch bald,

weil das Zimmer als sehr bewohnbar und wohl erwärmt sich auswies.

Als die Bedienung abgetreten war, sagte er: nach einer so beschwerlichen Fahrt, als die heutige, denn ich komme über ganz ungebahnte Seitenwege, ist es von großer Annehmlichkeit, ein so behagliches Zimmer anzutreffen, als dieses hier. Ich liebe, in den Städten der Luft und Aussicht willen, hoch zu wohnen. Nur durfte ich mein Geheimniß dem Kellner nicht verrathen, weil diese Art von Leuten an Einwürfe und Widerreden in dem Maaße gewöhnt ist, daß gutwillige Personen ihnen auffallen, und aus Versatz vermeide ich in allen Dingen das Auffallende, weil es die Kritik rege macht, diesen nie zu befriedigenden Nimmersatt, diesen Zauberspiegel, welcher von allen, was er zurückwirft, immer nur das Häßliche, Verwerfliche und Lächerliche zeigt. Allein erzählen Sie mir, in welcher Gegend der Stadt Sie wohnen. Doch nicht in diesem Hause? Wir woh-

nen sehr entfernt, antwortete der eine, und ebenfalls sehr hoch, der schönen Aussicht willen, denn wir sehen weit hinaus und bis zu den Bergen. Das, sagte der Ankömmling, wäre auch mein Geschmack. Ueberhaupt habe ich sogleich ein gewisses poetisch künstlerisches Element Ihnen abgesehn; sicher malen Sie? Darin, sprach der zweyte von den Beyden, haben Sie jedoch fehlgesehn. Denn keiner von uns versteht sich aufs Malen; doch haben wir verschiedentlich über diese Kunst geschrieben, was in uns nachklingen und auf sie den Eindruck hervorbringen mag, aus welchem Sie weiter geschlossen. Also schreiben Sie? fragte jener. Wohl haben wir geschrieben, sprachen beyde zugleich, und schreiben wir noch jetzt an Verschiedenem. Welches, rief der Ankömmling, Sie hoffentlich mir nicht vorenthalten werden! denn es gewährt mir Nichts einen volleren Genuß, als, das Genie gleichsam in seinen Dämmerungen zu beobachten, früher, als dessen volle Sonne, die Alba, die Aurora des auf-

steigenden Gedankenlichtes mir prüfend anzusehn. Welch ein glücklicher Zufall, beym Eintritt, in diese Stadt unmittelbar mit vorzüglichen, wahrscheinlich mit den besten Geistern bekannt zu werden, welche sie einschließt. Denn außer Ihnen, meine Herren — gestatten Sie, unterbrach ihn der Eine, wir sind hier nicht so ganz isolirt, als Sie anzunehmen scheinen. Es giebt an dieser Stelle viel literärisches Treiben, obwohl — nicht Alles, ergänzte der Ankömmling, was glänzet auch Gold ist; oder manches Gold hier noch in den Schlacken verborgen liegt. Wenigstens bezweifle ich, nach meiner allgemeineren Kunde von den Zuständen der deutschen Literatur, ob die schönen Talente, welche diese Stadt nach Ihren Andeutungen aufzeigt, schon einen Mittelpunct gefunden haben, im eigentlichen Sinne eine Schule bilden. Ohne Stütze, ohne gegenseitige Hülfe sich geltend zu machen nach seinem Verdienste, ist schwer, vielleicht ganz unmöglich. Denn, gleich den Kaufleuten, handelt auch der Lite-

rator um mehr als die Hälfte auf seinen Credit hin. Wer, sagen Sie selbst, vermöchte das immense Capital aufzubringen, welches die größeren literärischen Unternehmungen erforderlich machen. Einiges bringen wir hinzu, anderes borgen wir; das meiste aber nimmt man zuletzt auf guten Glauben uns ab.

Es scheint, sagte der eine jener beyden, daß auf das Handwerk Sie nicht blos vom Hörensagen sich verstehn. Wenn Ihr Name mir bekannt wäre — denn ich lese alles neue. — Mein Name? erwiederte der Ankömmling; mein literärischer Name ist, Renzo. Da riefen beyde zugleich: Renzo? o! welch ein Glück, verehrter Mann, so ganz unerwartet mit Ihnen zusammenzutreffen. Längst hingen wir an den Lippen Ihrer Feder, wie die Biene am Kelch' einer Blume. Renzo! wir haben, wir besitzen ihn, rief einer dem anderen zu, und wir lassen ihn nicht mehr fort. Sie, theurer, verehrter Mann, sollen künftig uns seyn, was

in der That wir stets vermißt haben, jener geistige Centralisationspunct, in welchem Licht und Wärme sich vereinigt, um über alle zurückzuströmen. Schon empfinden wir in Ihrer Gegenwart das Vorgefühl der Einheit und Uebereinstimmung, welche künftighin den Typus und die höhere, überlegene Schönheit unserer Schule begründen soll.

Als dieser Anlauf sich zu erschöpfen begann, verneigte sich Renzo mit angenehmer Leichtigkeit und sprach: verbunden meine Herrn. Doch werde ich nun auch nach Ihren respectiven Namen mich erkundigen dürfen.

Hier, sagte, nachdem beyde wiederum sich gefaßt, der eine, habe ich die Ehre, meinen Freund Lotario Ihnen vorzustellen. Zu deutsch heißt er Lüder, oder Luder; welchen Namen er jedoch auf mein Anrathen abgelegt, vielmehr ins italienische verändert, oder übertragen hat.

Und, sprach der andere, mein Freund, den ich Ihnen vorstelle, heisset aus ähnlichem Grunde nicht Kern, sondern Kerno.

Vortrefflich! rief der Ankömmling; denn, vom Wohlklange abgesehn, welcher nicht gering zu achten ist, wird Ihr Freund nun auch vermöge des angehängten O, vor den Kernbeissern sicher gestellt seyn. Was mich selbst angeht, so habe ich meinen Namen weder übersetzt, noch ihn vocalisirt, vielmehr nur durch Auswerfung eines müssigen W die Endsylbe um Einiges leichter gemacht. Dieses glückliche Zusammentreffen so vieler wohleingerichteter Namen bringt mir in Erinnerung, daß ich längst den Wunsch gehegt und noch immer ihn hege, die deutschen Familiennamen in Bausch und Bogen einer strengen Sichtung zu unterwerfen. Giebt es nicht deren einige, welche gleich Bleiklumpen dem Genius an den Flügeln hangen? In den Zeitungen pflege ich besonders die Ankündigungen, die Steckbriefe, die Einberufungen ent-

wichener Conscribirten nachzulesen; und habe, bey dieser leichten Beschäftigung Gelegenheit gefunden, von dem merkwürdigen Umstande Kenntniß zu nehmen, daß unter uns viele Menschen in der Prädestination geboren werden, nie Dichter zu seyn, kaum Humoristen. Da las ich einmal die Anzeige: Madame Rindfleisch, geborne Faulwasser, empfiehlt sich ihren verehrten Gönnern und Kunden ꝛc. Zwei sehr ausgebreitete Geschlechter, denen bis in die spätesten Zeiten der Zugang zum Musenberge stets wird verschlossen bleiben. Denn pseudonymisch aufzutreten, ist ein elendes Surrogat, dem Eichelcaffeh, dem fabrizirten Wein und ähnlichem vergleichbar. In dem Bewußtseyn zu dichten, daß einen Namen man trage, den man der Welt nie werde zeigen dürfen, ist nun einmal ganz unmöglich, weil Niemand je die Mühe sich geben wird, ruhmlos, nun gar mit freywilliger Vorausentsagung auf Ruhm und Beyfall das geflügelte Roß zu besteigen, welches bekanntlich hart zu traben und schwin-

delerregende Pfade einzuschlagen pflegt. Wir sind unter uns, dürfen also einander wohl einstehen, daß gleich den Soldaten wir nur der Ehre willen uns herumschlagen. Bey diesen Worten, mit welchen ihms leicht kein Ernst war, blinzelte er etwas schelmisch, und wendete sich darauf zu Lotar, welcher die Augen niederschlug und das Ansehn hatte, sich verletzt zu fühlen. Nicht, sagte er, habe ich, Lieber, auf Ihren Namen anspielen wollen, der auf deutsch ebenfalls schön und bedeutsam klingt, den Sie ohne Gefahr gegen den italienischen Wechselbalg wieder eintauschen und annehmen könnten, wenns Ihnen jemals so dünken sollte. Obwohl die Zeit schon vorüber ist, in welcher das deutsche in Gebrauch und beliebt war.

Eigentlich kannte weder Lotar, noch Kerno den Dichter Renzo unmittelbar aus dessen zahlreichen Geisteswerken, obwohl aus Recensionen und Auszügen in den Zeitschriften, welche, um mit dem Strome fortzuschwimmen, sie

täglich mit einiger Hast durchblätterten. Allein nur um so stärkeren Eindruck machte auf sie die Volubilität des Geistes, vornehmlich die Zungenfertigkeit, mit welcher der vortreffliche Mann vor ihnen Gedanken improvisirte, deren oft glückliche Wendung sie betroffen machte und in Erstaunen versetzte. Es war ihr Geschäft, in drey bis vier Zeitschriften einige Spalten auszufüllen; daher eben jener Ton, eben die Wendung, mit welchen der Ankömmling so frey zu schalten das Ansehn hatte, das allerhöchste Ziel ihrer Bestrebungen und Wünsche. Sie konnten nicht umhin, den Meister in ihm mit Unterwürfigkeit anzuerkennen und nach und nach immer ernstlicher in die Verehrung sich zu verstricken, welche anfangs nur aus literärischer Höflichkeit vor ihm sie erheuchelt hatten.

Renzo hingegen benutzte, dem Scheine des Anspruches klug ausweichend, seine factische Ueberlegenheit, im Verlaufe des Gespräches,

welches bis tief in die Nacht hinein fortgesetzt würde, des Ortes Gelegenheit zu erkunden, die inneren Verhältnisse des geselligen, wie des literärischen Lebens. Zwar entging es ihm nicht, daß seine neuen Freunde von dem, was sie meldeten, Vieles nur durch fremde Augen gesehen hatten, für Anderes den rechten Gesichtspunkt verfehlten. Indeß verstand er, aus ihren Berichten durch Mehrung und Minderung so ziemlich das Wahre und Richtige herauszufinden, war daher, noch ehe sie schieden, mit seinem Plane zu Stand gekommen, in welchem Lotar und Kerno, als blinde Werkzeuge, oder nach den Umständen auch als Gehülfen und Theilnehmer, schon ihre Stelle gefunden hatten.

Er überraschte sie am folgenden Morgen sehr zeitig in ihrem noch unaufgeräumten Zimmer, wo am gemeinschaftlichen Arbeitstische sie beyde mit Schreiben beschäftigt waren. Die

Entschuldigungen über den vernachlässigten Aufzug und die dürftige Einrichtung, welche nach deutscher Art diesen Leuten schon auf den Lippen schwebten, wurden durch sein behaglich trauliches, zugleich sehr achtungsvolles Auftreten sogleich zurückgedrängt. Ihm selbst schien Nichts zu fehlen, Alles, so wie's war, zu behagen. Mit angenehmer Nachlässigkeit warf er auf einen Sessel sich hin, stützte den rechten Arm auf den nahen Studientisch und gab sich das Ansehn, für gar Nichts ein Auge zu haben, als für die Papiere und halbvollendeten Arbeiten, welche umherlagen. Ist es erlaubt, fragte er mit Grazie, an diesen kostbaren ersten Entwürfen, an diesen noch unerloschenen, durch Bearbeitung unermatteten, noch nicht erlaueten Geistesfünklein ein wenig mich zu erwärmen? Bin ich doch in dieser Beziehung, wie Katzen, kaum meines Diebesgelüstes mächtig, setzte er hinzu, indem er mimisch die Hände krallenartig nach dem nächsten Wischgen ausstreckte, es auf-

Univ. Bibl. München

nahm, weil ihm nicht gewehret ward, und deſ-
ſen Inhalt mit ſcheinbarem Heißhunger ver-
ſchlang. Trefflich! rief er im Leſen, köſtlich!
was nicht alles bei dieſen Worten mir einfällt!
Möchte den Gegenſtand ſelbſt behandelt haben;
oder auch gleich darangehn, Ihren ſo wohl
begonnenen Aufſatz weiter hinaus und bis ans
Ende zu führen. Vorausgeſetzt, daß Sie, lieb-
ſter Kerno, für heute zum Geſellen mich an-
nehmen wollen. Darf ich Ihnen dictiren? —
Mit Vergnügen, ſprach der bedrängte Scribent,
der ſchon befürchtet hatte, durch Renzo's un-
zeitigen Beſuch den unentbehrlichen Lohn die-
ſes Morgens einzubüßen, mit größtem Vergnü-
gen werde ich alles aufzeichnen, was Ihnen
belieben wird, mir anzugeben; denn ich ſehe,
daß Sie bey höchſter Laune ſind. Nur bitte
ich Sie, mir zu geſtatten, daß ich, was meine
Feder zu Papier bringen wird, dann auch als das
Product meiner Feder in die Druckerey ſende,
wo man bereits ſeit einer Stunde ſehnlichſt auf

Manuscript wartet, zur Ausfüllung der letzten Spalte des heutigen Blattes, welches abends ausgegeben wird, daher schon nachmittags beendigt seyn muß. — Hier sitze ich ganz Ohr und Hand.

»Wir sind nunmehr, begann Renzo, dem Jahresschlusse nahe. Es scheint daher wohl an der Zeit, uns abwendend von den Leistungen der Einzelnen, welche bisher uns beschäftigt haben, zum Allgemeineren überzugehn.

Betrachten wir unsere Bücher als ein Ganzes, so wird Referent mit einigem Schmerze gestehen müssen, daß solche einer völligen Auflösung schwerlich möchte entgehen können, sollten die trefflichen Talente, deren Verdienst an sich selbst glänzend ist, in der Richtung fortgehn wollen, die seit einigen Jahren sie eingeschlagen haben. Es drehet sich hier Alles um die Frage, ob der Schauspieler mehr sein Stück, oder mehr nur sich selbst darstellen

solle. Unsere Virtuosen werden antworten: sich selbst. Sie werden sagen: daß ihretwillen man das Theater besuche; daß man hineingehe, nicht um dieses oder jenes andere Schauspiel, sondern um Hrn. N. oder Madame NN. zu sehen. Sehr wohl. Ich läugne nicht, daß man gewisse Personen unter allen Umständen gern sieht, gern hört; daß Schönheit, Anmuth, Wohllaut ihre Rechte haben. Noch mehr, ich räume ein, daß ein Schauspieler das Vermögen besitzen, die Kraft haben könne, seiner Rolle viel eigenthümliche Färbung, sogar ein Bestehen und Wesen zu ertheilen, welches ganz das Werk seines Genius ist. Hingegen läugne ich auf das Bestimmteste, daß es jemals ergötzlich seyn könne, eine solche selbsterschaffene Rolle für sich allein fortspielen zu sehn. Vielmehr fordre ich von dem, welcher seiner Rolle ein neues, ihm eigenthümliches Leben und Wesen ertheilt und im gewissen Sinne sie erschafft und hervorbringt, daß er zugleich die Kraft besitze, seine Spielgefährten mit sich fortzureißen.

Wer denn könnte auf die Länge einem Schauspieler zusehn, der stets nur sich selbst und bestenfalls etwa noch sein Stichwort zu beantworten scheint? — Wohl sieht man mit hohem Genuß das Genie sich über die Menge erheben; doch nicht gleich einem Berge in weiter Ebene, sondern gleichwie höhere Gipfel im weit hinaus sich erstreckenden, vielhäuptigen Gebirgszuge. — Im Monolog, welcher den Tragödien zu seyn scheint, was eingelegte Arien den Opern, mag das Genie sich abgesondert und in einsamer Größe zeigen. Es giebt im Menschenleben ꝛc. Es geht ein finstrer Geist ꝛc. Lebt wohl ꝛc. Seyn oder Nichtseyn ꝛc. ꝛc. ꝛc. mögen die großen Schauspieler benutzen, dem Publico den vollen Umfang ihrer Größe und Stärke vor Augen zu stellen. Allein im Dialog soll keiner unmäßig über die anderen hervorragen, dem Titanengeschlechte nicht angehören wollen. Im Dialog, in der Handlung, liebt und will man den vollen Guß, den Eindruck eines Ganzen, welchen das Genie ins Unendliche verstärkt, wenns ein wenig

ſich herabläßt, andrerſeits die Mitſpielenden begeiſtert, beſeelt, zu ſich heran und mit ſich fortreißt. Es wird dieſer Umſtand dem großen Schauſpieler gar nichts entziehen, das Publikum vielmehr ſeine Ueberlegenheit mit um ſo mehr Bewunderung anerkennen, mit um ſo lebhafterem Dankgefühle ſeine Leiſtungen aufmuntern, als ſeine Kraft er zu beherrſchen, dem Ganzen ſie unterordnen ſcheint, was nach alten Ausſprüchen unter den Künſten und Künſtlichkeiten gerade die allergrößeſte iſt.

So viel vom Genie; nun auch ein Wort von der Mittelmäßigkeit. In allen Zweigen des menſchlichen Könnens und Wiſſens hält man im Allgemeinen die Mittelmäßigkeit für denjenigen Theil der Natur, mit welchem am beſten und leichteſten umzukommen iſt. Denn es ſteht die Mittelmäßigkeit in dem Rufe, bereitwillig, nachgiebig, fügſam zu ſeyn, auch anſtellig zu Jeglichem, was des Lebens gemeine Nothdurft erfordert. Man hält ſie für

das Lebenselement, aus welchem mit größerer Sicherheit Geschäftsmänner und Staatsbeamte gewählt werden; sogar in der Literatur verspricht man sich von jener Art der Qualificirung mehr Leichtigkeit der Unterhandlung, mehr Sicherheit, Ordnung, und Regelmäßigkeit der Leistung. Referent will deren eigenthümlichen Werth nicht bestreiten, denn einem jeden das seinige, nur in Erinnerung bringen, daß Nichts irriger seyn kann, als das Vorurtheil von einer größeren Fügsamkeit und Anstelligkeit derjenigen, welche an sich selbst, oder wenigstens in ihrem Fache sehr mittelmäßig sind. Im Gegentheil kann das Genie, eben weil es ziemlich leicht faßt und begreift, auch bey vielem Selbstgefühle und nicht geringer Anmaßung doch niemals jenem eigensinnigen, hartnäckigen Stolze gleichkommen, jene Höhe der Unlenksamkeit erreichen, welche auf der Stufe der Mittelmäßigkeit nicht ungewöhnlich sind. Versucht es nur, werthe Leser, denen, welche aus

Unverſtand den Ton regelmäßig auf die ſovielte Sylbe legen, von einer vernünftigen, belebten Recitation irgend einigen Begriff beyzubringen. Unmöglich ſcheint es, nach allen Erfahrungen, den Verſtand eines Satzes, den man nicht gefaßt, verſtandvoll auszuſprechen. So hört man, um ein Beyſpiel anzuführen, ſo häufig in den erſten Zeilen des berühmten Fauſtus aus dem leiſen Hauche jenes Seufzers, der eigentlich nur als eine ſylbenlange Pauſe und kaum hörbar ſollte ausgeſprochen werden, vielmehr ein lautes, krachendes Ach machen; und dieſes ſtarkbetonte Ach wird die motivirende ſchwermüthige Reflection überſchallen, ſie überhören, mindeſtens weniger bemerklich machen, oder in den Hintergrund ſie zurückdrängen. Und doch iſt einleuchtend dem Hörer daran viel mehr gelegen, als an dem Seufzer-ſelbſt. Denn ſeufzen kann der Menſch über Alles, Intereſſe erhält daher ein Seufzer, nicht aus ſich ſelbſt, ſondern aus ſeinem Beweggrunde. Ein an-

deres Beyſpiel der Mißnahmen des Halbverſtandes gewährt die bekannte Stelle:

Es bildet ein Talent ſich in der Stille
Und ein Character in dem Strom der Welt.

Wie häufig hört man, anderer Entſtellungen nicht zu gedenken, dieſe Zeilen mit einem Nachdruck auf Talent und Character ausſprechen, welcher dem feinen und richtigen, ſo leichthin und mit ſo viel geſelliger Anmuth in die Unterredung verwebten Gedanken das Anſehn einer anmaßend ausgeſprochenen Belehrung ertheilt?

Allein verſuche, wer da will, einem mittelmäßigen Verſtande begreiflich zu machen, daß Gedanken, gedankenvoll auszuſprechen ſind, ſo bleiben doch für ihn alle Gedanken nur Worte, wird es ſtets ihm als genügend erſcheinen, dieſelben in irgend einer Manier der Anmuth herzuſagen. Da macht der eine ein rundes Mündlein, um Jahr aus Jahr ein daraus liebliche Flötentöne hervorzugurgeln, flüſiert der andere

aus halbgeschlossenen Lippen zischelnde Laute; bemüht sich der eine um Gleichlaut und ebenmäßige Ruhe, der andere um Cadenz und regelmäßig nach bestimmten Intervallen wieder eintretende Nachdrücklichkeit; ersparen noch andere die Kraft ihrer Stimme auf die großen Situationen und effectvollen Momente, und geben in diesen mit so großer Gewalt sie heraus, daß schon auf halbem Wege zum Ziele sie erschöpft ist, versagt, falsirt, oder ganz umschlägt.

Was hier von den Gefahren der Mittelmäßigkeit bemerkt worden, geht freylich durchaus nicht auf unsere Bühne, welche so viel geniale Subjecte umfaßt und vereinigt. Würden diese ihre persönlichen Ansprüche dem Ganzen künftig mehr als bisher geschehen, unterordnen wollen, so möchte sie bald allen übrigen zum Muster aufgestellt werden können. In der Hoffnung, daß seine Stimme nicht ganz überhört werden möge, beschließt Referent für

dieſes alte Jahr ſeine Theaterberichte durch die ſchönſten Wünſche und Anwünſchungen zum bevorſtehenden neuen."

Hier ſchwieg der eine, und jener andere, nachdem er flüchtig den Raum überſchaut und gefunden hatte, daß für das Erforderniß dieſes Morgens ſchon genug Manuſcript vorhanden ſey, lehnte nunmehr mit behaglicher Nachgelaſſenheit ſich an das Polſter ſeines Seſſels, und gab in großer Gemüthsruhe ſeiner gedoppelten Befriedigung ganz ſich hin. Zunächſt fühlte er einer drückenden Sorge, wie durch einen Zauber, ſich enthoben; ſodann erfüllte ihn das offenbar ganz improviſirte Dictat des Ankömmlings mit einer angenehmen, nicht eben den Muth benehmenden, oder niederſchlagenden Ueberraſchung. Zwar verkannte er ſich ſelbſt nicht in dem Maße, daß er hätte wähnen können, mit gleicher Leichtigkeit der Gedankenerzeugung begabt zu ſeyn. Hingegen hielt er in Theaterangelegenheiten ſich ſelbſt für ungleich

besser unterrichtet, und erinnerte sich mit Befriedigung, daß in seinem Theile des Aufsatzes eine Fülle ächter Zunftausdrücke vorkommen, welche dem Ansehen nach jenem ganz unbekannt waren. Allein die Höflichkeit schien ihm nunmehr einige Worte des Dankes, der Anerkennung, wohl auch der Bewunderung aufzulegen.

Ihr Dictat, sagte er zu Renzo aufblickend, welcher in dem beschränkten Raume des Zimmers auf und abging, Ihr Dictat, verehrtester, ist in vieler Beziehung ein Meisterstück. Einmal paßt es gleich einem Symbolon zu meiner ihm vorangehenden specielleren Kritik. Diesen Specialitäten war durchaus kein anderer Schluß zu geben, als ein solcher Alles mehr im Großen und Ganzen übersehender. Allein das eigentliche Schöne der Sache ist, daß Alles Stück für Stück auf unsere, Ihnen wahrscheinlich ganz unbekannte Bühne paßt, wie angegossen.

Von Ihrer Bühne, antwortete Renzo, weiß ich nun auch ganz und gar Nichts; allein, wie sollte nicht auf Ihre Bühne passen, was alle Bühnen der Welt gemeinschaftlich angeht? — Vornehmlich aber, unterbrach ihn Kerno, bewundere ich, daß Sie meinen Styl so glücklich getroffen haben. Wer sollte denken, daß mein Aufsatz, wenn auch nicht das Werk zweyer Hände, doch gewiß zweyer so ganz verschiedener Köpfe sey. Lieber Kerno, sagte jener, mäßigen Sie Deren Erstaunen. Ihre Gegenwart und Nähe hat mich begeistert. Das ist gerade eine von den vielen täglich sich wiederholenden Erfahrungen, welche die Wahrheit meiner gestrigen Behauptung bewähren, daß Geister einander gegenseitig erwärmen, anfeuern, hinreißen; wie andererseits sie nicht minder einander stützen und helfen sollen, nicht bloß im Produciren, nein auch in jenem nie aufhörenden Kampfe des Genies mit dem bekanntesten profanum vulgus.

Ich glaube, sagte er, zuerst die beyden Scribenten, sodann die Einrichtung ihres Zimmers überschauend, ich glaube nicht zu irren, wenn aus diesem Blicke auf die mir sichtbaren, erreichbaren Umstände Ihres Lebens ich den Schluß ziehe, daß Sie, meine Herren, in der Kunst, sich geltend zu machen, bestenfalls nur Anfänger sind. Renzo ließ, weder von dem zartsinnigen Erröthen Lotars, noch von der unwilligen Miene des anderen sich irre machen, nahm vielmehr, nachdem er den beyden zur Erholung etwas Zeit gelassen, den Faden alsobald wiederum auf. Freylich, sagte er, dürften Sie selbst aus meinem etwas verbrauchten Anzuge auf Gleiches schließen; denn noch habe ich nicht Gelegenheit gefunden, Ihnen zu melden, daß eine längere Zeit ich auf dem Lande herumgestrichen bin, auf Abentheuer werden Sie glauben, und nicht früher, als eben jetzt daran habe denken können, meine Ausrüstung zu ergänzen, was noch heute seinen Anfang nehmen soll. Uebrigens verschmähe ich keineswegs die kleinen Vortheile,

welche beliebig aus meinen Talenten ſich ziehen laſſen. Ob mein Aufenthalt in dieſer Stadt in jener Beziehung mir ſelbſt einen vorübergehenden, Ihnen hingegen einen dauernden, nachhaltigen Gewinn bringen werde oder auch nicht, ſcheint nach den Umſtänden mir großentheils von der Bereitwilligkeit abhängig zu ſeyn, mit welcher Sie, meine Herren, in meinen Unternehmungen mich dürften unterſtützen wollen.

Ich verſtehe Sie nicht ganz, begann hier Letarie; doch unterbrach ihn jener, indem er ſagte: glaube wohl, daß Sie mich nicht verſtehen; wünſche jedoch, ehe wir uns durchaus verſtändigen, irgend eine vorläufige Aeußerung Ihrer Bereitwilligkeit zu vernehmen. Sprechen Sie, ob, wenn mein Plan Sie überzeugen, Ihnen einleuchten ſollte, zu gegenſeitigem Bunde, zu gegenſeitiger Verſtärkung Sie liebreich mir die Hände reichen wollen? — Vorausgeſetzt, begann Kerno, — ja vorausgeſetzt, rief der Ankömmling, daß ich Sie nicht in des Teufels

Küche führe! nicht wahr? Vielleicht, antwortete der umsichtige Kerno, war eben dieses der Belang meines Zweifels. Seyn Sie unbesorgt, versicherte ihn Renzo mit einer Vertrauen erregenden Fassung und Ruhe; für die Sicherheit des Unternehmens hafte ich; auch möchte das Stratagem Ihnen nicht so durchaus fremd seyn, möchten Sie's längst schon, nur leider nach einem zu kleinlichen Maßstabe in Anwendung gebracht haben. Erinnern Sie sich des Sprüchwortes: die kleinen ꝛc. — Verstanden, reden Sie weiter, murmelte Kerno.

Wenn, begann der Ankömmling im Tone gröſserer Ernstlichkeit, wenn zuerst mich selbst, ferner auch Sie, werthe Gönner, jeden für sich, dann alle miteinander ich ins Auge fasse; so finde ich, daß einerseits wir Schriftsteller sind, des Erwerbes bedürftige, des Ruhmes süchtige Schriftsteller. Nicht wahr? Andrerseits auch Menschen; allein das letzte macht hier Nichts zur Sache. Sehen wir daher, was als Schrift-

steller wir unternehmen und ausrichten können, um einander gegenseitig so nüzlich zu seyn, als möglich.

Sollte, könnte es Ihnen entgangen seyn, daß Schriftsteller des Credits, des auf Glauben Hinnehmens höchlich benöthigt sind? Ihre Belesenheit in den Werken großer Autoren muß längst Sie auf die Bemerkung geführt haben, daß auch die tauben, sogar die wurmgestochenen Nüsse den Schriftstellern von Credit ganz unbesehens und auf Glauben abgenommen werden. Sie aufzuknacken fällt Niemand ein, dienen Sie vielmehr an den Weihnachtabenden und sonstigen Feyertagen den Kindern anstatt der Rechenpfennige. Also Credit. Wie nun aber gelangt man zum Credit? Da, meine Herren, liegt der Hund begraben. Wissen Sie's?

Kerne stuzte, nahm darauf eine edle Miene an und sagte: durch lange, ernstliche Bemühung

um die Belehrung und Aufheiterung der Leser; durch Leistungen, Verdienste.

Wie neu, rief jener, in dieser alten Welt! Verdienste? Leistungen? — Hätten Sie nicht etwa die berufene Unsterblichkeit im Sinne? — Ja, mein Lieber, wenns um die Nachwelt Ihnen zu thun ist mehr, als um Ihr eigenes Gedeihen und Fortkommen in der Gegenwart, welches genau besehn mit der Heiterkeit, Frische und Fülle Ihrer Productionen auch Ihre Nachweltsunsterblichkeit gänzlich bedingt; dann freylich, Verdienste und Leistungen. Wenn hingegen Sie mich richtig sollten verstanden haben, so würden Sie entweder in einem Irrthume begriffen seyn, oder nicht ganz mit derjenigen Aufrichtigkeit mir antworten, welche der Grundstein und die erste Bedingung des schönen Bundes ist, den mit Ihnen abzuschließen ich Verlangen trage. — Der Credit, von welchem ich rede, ist, wie's Ihnen bekannt seyn muß, das Werk gegenseitiger Hülfe und Nachhülfe.

Wer unter ſeines Gleichen anerkannt wird, findet auch bey den übrigen leichter diejenige Anerkennung, deren er nicht wohl entbehren kann.

Ich bin auf dem Wege, Sie zu verſtehen, bekannte Renzo, welcher überhaupt der Angelegenheit viel ernſtlicher ſich annahm, als ſein Gefährte. Doch bitte ich Sie, fügte er hinzu, die Art und Weiſe, die Ausdehnung und die Grenzen Ihrer gegenſeitigen Hülfe mit einiger Beſtimmtheit und wo möglich in Beyſpielen uns vor Augen zu ſtellen.

Nach einigem Sinnen ſagte Renzo: möge der Buchhändler ſo viel Tact und Scharfſinn beſitzen, oder auch erworben haben, als immer möglich iſt, ſo wird er doch nicht Zeit finden, Alles, was ihm angeboten wird, zu leſen, kaum, was er drucken läßt. Er wird in ſeinen Entſchließungen von Meinungen und Vorurtheilen beſtimmt, deren Grund oder Ungrund er nicht

weiter unterſucht. Solche Meinungen, wie denn nun entſtehen ſie? Aus den Leiſtungen der Schriftſteller, antworten Sie? Doch nein, ich bemerke, daß von Ihrer Zurückhaltung Sie abgehn, offner ſich ausſprechen wollen, antworte daher in Ihrem Namen: daß ſie künſtlich hervorgebracht werden. Zuerſt imponirt man dem Buchhändler; dann ſorgt man dafür, daß nicht etwa durch Schaden er klug werde, indem man dem Abſatze nachhilft. Die kritiſchen und anderen Tagsblätter werden hiezu benutzt; doch haben dieſe bey vielen den Glauben verloren, verlangt man häufig ſpeciellere Bürgſchaften. Daher ſchreibt man, noch ehe das Buch in den Handel kommt, ſeinen Freunden und Bekannten davon einiges Liebe und Schöne, ſpricht davon an Wirthstafeln, in Kaffeehäuſern und Privatgeſellſchaften, damit einige aus Neugier, andere, weil ſie's als eine Ehrenſache der Bildung anſehn, in den Buchhandlungen vorzeitig darum anfragen laſſen. Eben deßhalb beſtellen dieſe wiederum einige Exemplare über den erſten

Versatz hinaus, kommen damit in Verlegenheit, geben daher sich Mühe, ihrer ledig zu werden, was auf das Publikum zurückwirkt und so den Stoß und Rückstoß ins Unendliche wiederholt und vervielfältigt. — Aus diesem Grunde, lieber Kerne, bitte ich Sie, am Schlusse unserer Theaterkritik, zuerst einen Gedankenstrich zu machen, sodann nachfolgende Worte dem Aufsatze anzuhängen. »Am gestrigen zehnten December ist Renzo in unseren Mauern angelangt. Er ist Verfasser der Romane, die Wunderblume, der Dolchstich; auch einiger günstig aufgenommenen dramatischen Gedichte, das Gewitter, der Unfug, das Haberfeld, die Unsichtbare ꝛc. ꝛc. Wir hegen die Hoffnung, daß unsere literärische Regsamkeit, unsere treffliche Bühne, vor Allem die seltene Empfänglichkeit unserer Mitbürger für jegliches Schöne und Edle diesem ausgezeichneten Dichter den Aufenthalt in unseren Mauern beliebt und wohlgefällig machen und bey uns auf einige Zeit ihn fesseln werden.«

Während der Dictator das eben niedergeschriebene im Fluge überlas, sah Kerno mit dem gemischten Ausdrucke des Hohnes und der Bewunderung unverwendet auf ihn hin. Renzo, dem Nichts entging, sagte, indem mit Gleichgültigkeit das Blatt er hinwarf: solche Beywerke sind, obwohl Kleinigkeiten, doch folgenreich und ganz unerläßlich. Nicht meinetwillen, sondern um Ihnen selbst mit gutem Beyspiel voranzugehn, habe ich diese Worte dictirt, und erwarte, daß mit dem übrigen sie vollständig abgedruckt werden.

Zweifeln Sie nicht, erwiederte Kerno, nach der Thüre sich umwendend, welche eben geöffnet wurde. Der Laufbursche der Druckerey trat ein; er war ein dickköpfiger Junge, genau im Kommen und Gehn und Ausrichten, nur auf das Wesentliche bedacht, weßhalb er winters dem Schnee, sommers den Fliegen den Mund nie verschloß. Renzo, der zum ersten Male ihn erblickte, griff schnell in die Tasche und,

weil er darin nichts fand, als eine getrocknete Feige, holte er sie hervor und steckte sie zum Ergötzen der anderen dem Jungen ins offne Maul. Da, sprach er mit sonderbarer Lüftung der Nase, da hast du dein Angeld. Bald möchten wir mehr für Dich zu thun haben und den Säckel fleißig herausziehn müssen, vorausgesetzt, daß alle deine Sachen Du recht gut machst, sonst — das Fehlende ergänzte er durch eine verständliche Bewegung des Fußes. In seiner Betroffenheit schluckte der Junge die Feige ungekäut herab, nahm das Blatt, legte es in die Laufmappe und eilte, damit von hinnen zu kommen.

Durch so dunkle und trübe Canäle laufen die Quintessenzen unserer Geister! erseufzte Renzo, indem er die Uhr hervorzog und wohlgefällig sie besah; denn er hatte sie noch, weß einer der beiden nicht mehr sich rühmen konnte. Schon sehr spät, sagte er darauf, und nun gerade Zeit für Sie, liebe Freunde, eine kleine

Wanderung anzuheben und in den bewährteſten Buchhandlungen der Stadt, wie zufällig, vorzuſprechen, wo's nicht an Veranlaſſungen fehlen wird, bald vor dem Principal, bald vor dem erſten Commis und übrigen etwan anweſenden Leuten aller Art, ein und anderes Wort über meine Perſon, mein Talent, meine Leiſtungen, über das Aufſehn, welches an anderen Stellen ich ſchon erregt habe und ſo fort die hergebrachten Sächlichkeiten ſich entgleiten zu laſſen. Ich werde hiedurch Gelegenheit erhalten, aus dem Erfolg auf Ihre praktiſchen Fähigkeiten zu ſchließen. Nachher bitte ich Sie, Schlag zwey Uhr, an der Wirthstafel meine Gäſte zu ſeyn. Doch, eh' ich gehe, ſagen Sie mir den Namen Ihres Schneiders. Er heißt Streckeweit, meldete Lotar. Ein guter Name, rief jener mit Lebhaftigkeit, ein guter, Zuverſicht erweckender, recht ſchneiderlicher Name. Da komme ich unverhofft auf den Punct zurück, von dem wir ausgegangen ſind, auf die Prädeſtination, welche in den Namen liegt, mit

denſelben wenigſtens eng verknüpft iſt. Der Mann war offenbar zum Schneider geboren und will ich ſelbſt keinen andern, bitte Sie deßhalb, Lotario, ungeſäumt ihn mir in das Gaſthaus zu ſenden, denn ich habe Arbeit für ihn, ſehr dringende Arbeit. Beobachten Sie die Vorſicht, gegen den Menſchen über mich einiges Günſtige fallen zu laſſen. Dieſe humaneren Profeſſioniſten, welche mit dem Kosmos und Mundus ſich abgeben, kommen überall umher und ſuchen, oder finden viel Gelegenheit, ihre kleinbürgerlichen Bemerkungen auszuſtreuen. Ade, meine wertheſten Freunde, habe zu Ihnen mir ein Herz gefaßt und hoffe im Verlaufe der nächſten Tage und Wochen Ihre Achtung und Liebe mir zu erobern, wenigſtens zu verdienen.

Als Renzo das Zimmer verlaſſen, blickte Lotario fragend auf ſeinen älteren, der Welt mehr kundigen Gefährten. Dieſer murmelte mit finſtrem Blicke für ſich hin: welch eine ſeltſam befremdliche Erſcheinung; das erſte

Exemplar der Art, so jemals mir vorgekommen. Die innere Stimme warnt mich, vor ihm auf der Hut zu seyn; und dennoch bin ich unvermögend, ihm abzuschlagen, was er noch mehr uns zu befehlen, als aufzutragen scheint. — Ihn anspreisen, bey ihm zu Mittag essen, dem Schneider, ohne doch uns zu verbürgen, den Auftrag geben, daß er baldmöglichst im Gasthause bey ihm sich einstelle, alle diese Dinge sind ausführbar und nicht gerade bedenklich. Also gehorchen wir. Während Du, Lotario, den Meister aufsuchst, will ich in die Buchhandlung gehen und darauf Acht geben, daß seine Fremdenanzeige man nun auch sicher mit abdrucke. Denn, mit ihm's zu verschütten, scheint mir noch gefährlicher, als jenes zu tief mit ihm sich einlassen. Er ist fürchterlich bey Wort und scharfzüngig. Solch eine Creatur vermöchte auf einem Quartblatte für immer uns todtzuschlagen. Also, bemerkte Lotar, auch uns zu helfen und beyzustehn, wenns ihm gutdünkt. Ja, wenns ihm gutdünkt, wiederholte

Kerno. Eben deßhalb ſuchen wir's ſo anzuſtellen, daß jetzt und immerdar es ihm gut dünke; doch mit gröſseſter Vorſicht, damit er nicht etwan in böſe Händel uns verwickele. Doch, kommt Zeit, kommt Rath.

In ſeine Wohnung zurückgekehrt wartete Renzo weniger lang, als die Ungeduld ihm erſcheinen ließ, auf den Meiſter, deſſen Dienſtfertigkeit Lotario anzuregen gewußt. Zu neuem Anzug wurden Maße genommen, auf der Stelle an den alten Stücken die mißlichſten Zuſtände nachgeſehn und gebeſſert, der Fremde hiedurch in den Stand geſetzt, noch einige Tage lang ohne gröſsere Gefahr unter den übrigen wohlgekleideten Leuten ſeine Stellung zu behaupten. Nachdem Streckeweits erfahrene Meiſterhand jeglicher Art der Verſchliſſenheit noch ein Mal den Glanz und Zauber der Neuheit verliehen hatte, machte Renzo ſchon eine gute Figur. Daher, als bald darauf ſeine Gäſte eintrafen, und ihnen gegenüber den Eindruck ſeiner Per-

sönlichkeit er nun auch durch eine freye und edle Haltung zu verstärken suchte, wich ihr Mißtraun mehr und mehr einer neuen Stimmung und Ansicht, welche nicht Achtung, noch Ehrfurcht war, doch nahe daran hinstreifte.

Er führte, da man gerade zu Tische läutete, seine Gäste mit vielem Anstand in das Tafelzimmer hinab. Die Aufwärter machten Augen, als sie stattlich ihn eintreten sahen und die kalte Höflichkeit wahrnahmen, mit welcher Renzo jene anderen voranzugehn und Platz zu nehmen einlud. Die Gönnermienen großer Herrn wußte er sehr kunstvoll nachzuahmen; und mit fast gleicher Würde hörte und nahm er des Wirthes Entschuldigungen an, welcher beklagte, daß beyde erste Stockwerke besetzt sey'n, und gelobte, nächstens eine bequemere Wohnung ihm einzuräumen. Er entließ darauf den Wirth, dessen tiefe Verbeugungen mit edler Ungezwungenheit erwiedernd, um mit seinen Gästen an der Tafel sich niederzulassen, wobey,

daß nur ihm allein man den Stuhl unterschob, für ihn selbst Nichts auffallendes zu haben schien.

Die üblichen Höflichkeitsbezeigungen des Darreichens und Hinundwiederschiebens der Teller nahmen einige Zeit hinweg; doch so bald dieser Pflicht ein Genüge geschehen, eröffnete Renzo ein wohlberechnetes Tischgespräch; denn es entging ihm nicht, daß alle Anwesende ihn beobachteten und unverwandt in den Augen behielten. Nach einigen Allgemeinheiten, welche zum Uebergang dienten, kam er wie zufällig auf die namhaftesten Arbeiten seiner Gäste. Mit Lebhaftigkeit schilderte er den Eindruck, den an verschiedenen Orten sie theils auf das größere, theils auch auf das engere, gewähltere Publikum gemacht haben sollten. Er ging dabey sehr ins Einzelne und recitirte daraus Einiges sehr gefällig; denn er besaß ein gegenwärtiges und ergiebiges Gedächtniß und sprach sehr gut. Die Tischgesellschaft indeß hörte ihm

zu, gleich als wenn sie gar Nichts hörte, warf jedoch manch achtungsvollen Seitenblick auf jene beiden, welche bis dahin, weit entfernt hier einiger Celebrität sich zu erfreuen, vielmehr mit Geringschätzung waren behandelt worden. Kerno, dem über die Kunst seines Meisters ein Licht nach dem anderen aufging, sann auf die beste Weise, dessen Artigkeiten zu erwiedern. Sein Talent war kein productives, unangesehn, daß Gewandtheit und Grazie ihm fehlten; weßhalb er verzweifelnd zu dem verbrauchtesten Mittel griff, sein Glas zu füllen, und darauf halblaut, doch sehr hörbar die Gesundheit des großen, des unsterblichen Renzo ausbrachte. Dieser war, oder stellte sich unwillig und halb entrüstet, schien mit seiner Verstimmung zu ringen; und wie, um das Gespräch auf einen anderen Gegenstand zu lenken, richtete er an einen ältlichen, wohlbehaltenen Mann ihm gegenüber die Frage, was heute gegeben werde. Mit anmuthiger, an Freundlichkeit streifender Bereitwilligkeit antwortete der Angeredete: zwar

hatte man Rolla's Tod angekündigt; allein wegen eines Krankheitsfalles hat man später anschlagen lassen, daß an dessen Statt drey Zwischenspiele sollen aufgeführt werden, deren respective Titel ich vergessen habe. Drey Zwischenspiele? fragte Renzo; wie sinnreich, setzte er hinzu, denn in der Zahl drey liegt jede Einheit in der Mitte der beyden anderen, es kann demnach jedes dieser Stücke einzeln als das Zwischenspiel der übrigen aufgefaßt werden. Zwey solcher Spiele würden eins neben dem anderen liegen, also in dieser Verbindung wohl Neben-, doch keine Zwischen-, noch Mittenspiele seyn. Dem wohlbehaltenen Manne, welcher von dem Fremden bereits eine hohe Meinung aufgefaßt hatte, erschien sein frostiger Scherz als Etwas ausnehmendes, weßhalb er in beyfälligem Lächeln den Mund bis gegen die wohlgepuderten, abstehenden Taubenflügel seines Haarschmuckes ausdehnte. Richtig, sprach er mit einiger Selbstgefälligkeit, richtig bemerken Sie, daß solche Possen, farces und vaudevilles

ganz aufhören, Mittenspiele zu seyn, wann das Publikum, wie heute das unsre, um die Hauptspiele gekürzt wird. Gehen Sie lieber nicht ins Theater, fügte er hinzu; Sie möchten von unserer Bühne eine ungünstige Meinung auffassen. Denn an solchen Tagen schiebt man nicht bloß das Mittelgut, nein sogar Statisten und Handlanger voran. Ich habe es erlebt und gesehn, daß man in Stücken der Art, wie die heutigen, einstmals zwey gemeine Lampenputzer hat auftreten lassen; und, wunderlich! sie spielten ihre Rollen gut und besser, als die übrigen. Welche Rollen denn? fragte Renzo. Warten Sie, sprach der Wohlbehaltene und legte den Finger dabey an den Mund; nun hab' ich's, rief er; es spielte der eine den Geist, das ist, einen vorgeblichen Geist, und er machte seine Sachen ganz vortrefflich; der andere aber einen rebellischen Diener, und dieser brachte durch einige Reden im hiesigen Pöbeldialekt das Publikum in das lauteste Gelächter. Er sprach, versteht sich, ganz aus dem Stegreif.

Diese Thatsache, bemerkte Renzo mit grossem Ernst, besitzt für mich mehr Wichtigkeit, als Sie wohl annehmen werden. Sie bestätigt meine längst gehegte Vermuthung, daß Nichts dem Bühnenspiele mehr Reiz, mehr ächte Lebhaftigkeit verleihe, als eben das ganz Zufällige, das Improvisirte, daher Unerwartete. Ich erinnere mich eines Vorhanges, welcher gar nicht fallen wollte, und zuletzt vor Aller Augen mit vieler und langer Bemühung von zween Arbeitern mußte zu Boden mehr noch gerissen, als gezogen werden. Dieser unvorgesehene Zufall erweckte bey den Anwesenden ungleich mehr Heiterkeit und frohe Stimmung, als die Comödie selbst, obwohl sie für lustig galt und gewiß dem Moliere frey nachgeahmt war. Es erschien den Leuten als ein Lustspiel im Lustspiel, als ein ächtes und wahres Intermezzo. Unter allen Umständen macht ein säumig sich entrollender Theatervorhang eine weniger unerfreuliche Erscheinung, als jene trägen und störrischen Charaktere, welche manche Theaterdichter

gern anbringen und häufig wiederholen, beſonders Goldoni, deſſen ſittliche Tendenz, gebildete Sprache, feine Kenntniß der theatraliſchen Convenienzen ich übrigens hochſchätze. Sie verſprechen ſich höchſt wahrſcheinlich damit viel Ehre einzulegen und laſſen in ihrer Täuſchung außer Acht, daß Nichts künſtlicher und in der Ausführung beſchwerlicher iſt, als auf der Bühne das Zögern des Ungeſchickes und der Trägheit ſo darzuſtellen, daß man dieſes Charakters ſich bewußt werde, ohne doch jene ängſtliche Hemmung zu empfinden, welche im Leben Erſcheinungen der Art unumgänglich hervorbringen. Gewöhnlich ſpricht und handelt der Schauſpieler noch ungleich träger und langweiliger, als ſein Vorbild im gemeinen Leben; weil Uebertreibung in den meiſten Fällen ihm nöthig iſt, daher leicht ihm zur Gewohnheit ausſchlägt. Sie werden ſicher einiger Beyſpiele der Art ſich erinnern?

Wohl erinnere ich mich deren, entgegnete

jener mit der Hand von sich abwehrend, als wolle er die lästige Vorstellung verscheuchen. Ja, seufzte er, das Langweilige langweilig dargestellt zu sehn, ist langweilig weit noch über die Langweiligkeit hinaus. Er schloß bey diesen Worten das eine ihm noch übrige Auge und Renzo, dem auch diese Form und Aeußerung des Anspruches nicht ganz unbekannt war, sprach, indem er dem Ausdruck seines Gesichtes eine kluge Mischung von schon gefaßter Achtung und noch größerer Erwartung zu ertheilen suchte, halblaut, doch stark betont: glückliche Steigerung! Ueberhaupt, sagte er schon vernehmlicher, so ungemein es mich erfreut, unerwartet einen hochgebildeten, feinsinnigen Mann kennen zu lernen, erlaube ich mir doch zu vermuthen, daß in Ansehung Ihrer Universalität Sie nicht selbst Künstler sind. Ich läugne nicht, daß jede Kunst den, welcher sie ausübt, in Tiefen einführe, welche dem Kennerauge stets unerreichbar bleiben; allein auf der anderen Seite beschränkt alle Praxis, und

erhält sich nur der Kenner jenen freyen Ueberblick, den an Ihnen ich wahrnehme. Halte daher, nach diesen wenigen, aber gehaltvollen Proben Ihrer Ueberlegenheit, Sie mehr für einen Kenner und Gönner, als für einen eigentlichen Könner, oder Leister und Meister. Getroffen! rief jener aus; und, sagte er, welche Gewalt über die Sprache! wie gegenwärtig haben Sie in Scherz und Ernst den Ausdruck und in welcher Fülle! Seit dreyßig Jahren speise ich täglich an dieser Tafel und muß bekennen, daß ein Genuß, daß eine Unterhaltung gleich der heutigen mir nicht erinnerlich ist und stets unvergeßlich bleiben wird.

Der Nachtisch, den man bereits umherreichte, machte diesem geistvollen und verbindlichen Gespräche ein Ende. Da's ziemlich laut geführet worden, hatte die gesammte Tischgesellschaft mit halbem Ohre darauf hingehört, und, ohne davon sich Rechenschaft abzulegen, in Folge desselben von dem Fremden eine im-

mer beſſere und höhere Meinung gefaßt. Der einäugige, wohlbehaltene Mann war der älteſte Tiſchgaſt der Wirthstafel und dafür bekannt, daß er ſein Wohlwollen nicht übereile, noch an ganz unwürdige verſchwende; nicht ſo ganz zufällig und gleichgültig erſchien es daher, daß bey Aufhebung der Tafel, er mit behaglicher Eile herbeykam, dem Fremden noch ein Mal die angenehmſten Artigkeiten zu ſagen. Er forderte ihn auf, in ſeiner Wohnung einige Seltenheiten und Kunſtſachen in Augenſchein zu nehmen, welche in jüngeren Jahren auf ſeinen Reiſen er mit Fleiß geſammelt habe. Darauf, beim Abſchied, erſuchte er den Fremden um die Mittheilung ſeines werthеſten Namens, den, weil er ihm ganz neu war, er ſeinem Gedächtniß durch Wiederholung tief einprägte. Nachdem er ſich entfernt hatte, trat nun auch Kerne heran, um für den Nachmittag ſich zu entſchuldigen. Er habe, meldete er, einige nicht aufzuſchiebende Arbeiten und Beſorgungen unter Händen. Indeß werde Lo-

tario die Zeit ihm zu kürzen ſuchen, über das bewußte Bericht erſtatten und ſpäter ihn ins Theater begleiten. Dort, verſpreche er ſich, mit ihnen beiden wiederum zuſammenzutreffen.

Mit erheuchelter Gleichgültigkeit vernahm Renzo, auf ſeinem Zimmer angelangt, die verheiſſenen Berichte. In einer der ſolideſten Buchhandlungen der Stadt, meldete Lotario, habe der Principal viel Kälte bezeigt. Wiederholt habe er den Namen Renzo ausgeſprochen, bis er zuletzt auf ihn ſich beſonnen und halblaut geſagt habe: ein Belletriſt, habe von ſeinen Schriften in Vorrath, haben jedoch nicht ziehen wollen. Hoffe, daß er mich nicht überlaufen wird. Mache keine unſichre Geſchäfte, habe es überhaupt aufgegeben, den Protector junger Autoren zu machen. Bey dieſen Worten habe Kerno das Anſehn ſich zu geben geſucht, als überhöre er ſie, und glaube ſeine Abſicht erreicht und jenen über den rechten Zweck ſeines Beſuches getäuſcht zu haben, indem er gleich darauf von eigenen Geſchäften

mit ihm zu reden angefangen. In einem andren, sehr glänzenden Hause sey dem Namen des Dichters schon ungleich mehr Aufmerksamkeit erwiesen worden.

Dort habe Kerno zuerst die Druckerey besucht, um nachzusehn, ob für die bewußte Anzeige der nöthige Raum vorhanden sey, und mit der Absicht, im Gegenfalle seinen eigenen Aufsatz um einige Zeilen abzukürzen; doch habe Alles aufs Haar gepaßt, Nichts zu viel, noch zu wenig. Dann habe er in den räumigen und eleganten Laden sich begeben, wo täglich um die Mittagsstunde ein gebildetes Publikum sich vereinige, nach den neuesten Drucksachen zu fragen, auch wohl ein wenig zu plaudern, vornehmlich über literärische Gegenstände. Bald nach ihm, sagte Lotar, kam ich selbst ebenfalls, wie's unter uns verabredet war. Ich darf bekennen, daß bey dem hiesigen gebildeten Publico ich wohl gelitten bin, weßhalb auch heute beym Eintritt in den Versaal des Buchladens

alle Anwesende mich herzlich und freundlich begrüßten. Sogar der Principal verließ den Schreibtisch und kam herbey, an unserem Geplauder Theil zu nehmen. Ich schmeichle mir, daß ich nicht ungeeignet bin, frohe Kunden zu verbreiten, und auch heute das Gespräch ohne Miß-, noch Ungeschick auf Sie, werther Freund und auf Ihre mannigfaltigen Verdienste gelenkt habe. Einer unter den gerade anwesenden, der überhaupt gern seine größere Aufmerksamkeit auf literärische Neuigkeiten an den Tag legt, hatte zum Glücke verschiedene Ihrer geistreichen Schriften gelesen; er verbreitete sich über dieselben mit einiger Wärme. Seine günstige Stimmung theilte den übrigen sich mit, so daß noch vor Ablauf einer Stunde der Principal, welcher gebundene, oder doch geheftete Exemplare in Vorrath hatte, davon einige aus der Hand verkaufte, der Bestellungen nicht zu gedenken, noch der Bitten um gelegentliche Mittheilung zu vorläufiger Ansicht. Dieser Umstand schien in der Meinung des Principals

Ihnen nicht gerade geſchadet zu haben, und möchte es ſo gut, als gewiß ſeyn, daß bey ihm Sie bereits in Gunſt und Achtung ſtehen; denn beym Abſchied äußerte er, daß er die Ehre zu erlangen wünſche, perſönlich mit Ihnen bekannt zu werden, und auf den morgenden Abend Sie einladen würde, wenn bis dahin Sie nur einen einzigen kleinen Vorſchritt thun, etwan eine Karte bey ihm abgeben wollten, womit auszuhelfen ich ergebenſt Ihnen zu rathen wage.

Unſterbliche Ehre, ſprach Renzo, haben Sie heute ſich eingelegt, ſehr werther Freund; und ſollen für keinen Undankbaren gearbeitet haben. Und, ſagte er, ein urſprünglich zierliches, doch etwas verſchliſſenes Taſchenbüchlein eröffnend, die gewünſchte Karte will ich ſogleich in Ihre Hände ſtellen. Noch eins. Was Sie da mir berichtet haben, regt den Wunſch in mir auf, eine Arbeit, welcher Nichts fehlt, als die letzte Hand und etwa eine Art Schlußrede, in eine gröſsere, oder auch kleinere Summe

Geldes zu verwandeln, welche eben jetzt mir gelegen kommen, erwünscht seyn würde. Sollte nicht der wohlgesinnte, freundliche Mann, von welchem Sie mir erzählt, — ?

Freylich wohl, erwiederte jener; vorausgesetzt, daß von ihm selbst der Antrag ausginge, was nach den angezeigten Symptomen seiner Stimmung nicht durchaus verzweifelt, noch ganz unerreichbar zu seyn scheint. Wollten Sie hingegen Ihr gegenwärtiges, vielleicht sehr dringendes Geldbedürfniß ihm aufdecken, so dürfte der allerbeste Theil Ihres so glücklich erlangten Credits alsobald wiederum sich verflüchtigen. Auf Unterhandlungen dieser Art verstehe ich mich gar nicht; hierin muß Kerno aushelfen, dem ich eben deßhalb mich näher angeschlossen und ganz untergeordnet habe und wohl mit ihm aushalten muß, obwohl er hart ist und sehr mich drückt. Auf seine Verschwiegenheit und Klugheit dürfen Sie bauen; und irre ich mich nicht, so haben Sie durch Ihr heutiges Dictat ihm mindestens

ſo viel imponirt, als er ſelbſt mir jenerzeit, da meine Freyheit leider an ihn verloren ging.

Unter dieſen Umſtänden, bemerkte Renzo, werde ich meinem Manuſcript eilig die lezte Hand geben müſſen, damit es erforderlichen Falles oſtenſibel ſey. Werde daher ſchon heute, oder beſſer erſt morgen einigen Kopfſchmerz vorſchützen, mich krank ſtellen, dann während einiger Tage nur Sie, meine Freunde, annehmen und dieſe Zeit ganz meiner Arbeit widmen. Eben dieſes mein Verſchwinden aus den Reihen der übrigen Sterblichen mag von Ihnen beyden benuzt werden, die Aufmerkſamkeit mehr auf mich zu ſpannen und die angedeuteten Unterhandlungen klug einzuleiten, an deren Erfolg mir liegt.

Wie leicht fällt es mir, rief Lotario mit dem Ausdrucke des lebhafteſten Antheils, in Ihre Lage mich zu verſezen! Und wie ſchmerzt es mich, daß ich ſelbſt ganz unfähig bin, hierin

auszuhelfen. Denn leider werden wir nun uns genöthigt ſehn, von Ihren Bedürfniſſen mit Kerno zu reden, die Unterhandlung ihm aufzutragen, dem ich beſonders in Beziehung auf Ihre Angelegenheiten keinen ganz entſchiedenen guten Willen zutrauen kann. Doch hat ſein kaltes, berechnetes Weſen ein Gutes, das ſtets mit Sicherheit vorauszuſagen, was er thun, was unterlaſſen würde. In gleichgültigen Dingen möchten Sie auf ſeine Bereitwilligkeit zählen, auf ſeine Gewandtheit in Geſchäftsſachen ganz feſt bauen dürfen. Wenn mit andern Menſchen wir zu thun haben, übernimmt er die eigentlichen Weltmänner und läßt hingegen mir die weichen, gemüthvollen Naturen.

Bey dieſem Geſtändniß verzog Renzo den Mund, wie zum Lächeln. Alſo, ſprach er, kennen auch Sie ſelbſt, werthe Freunde, den Werth gegenſeitiger Aushülfe und Ergänzung, die Bedeutung jenes Ausſpruches der Volksweisheit, welcher lehrt, daß eine Hand die andere wäſcht? Mein Hinzutreten zu dem

ſchönen Bunde, den Sie miteinander abgeſchloſſen, wird ihn merklich verſtärken. — Glauben Sie an das Schickſal?

Wohl glaube ich daran, erwiederte Lotar, weils eine poetiſche Vorſtellung iſt; doch liebe ich die Fügung mehr; ich verſtehe, ein gewiſſes geiſtiges, bewußtes Walten des Ganzen über das Vereinzelte. Würde es Vorſehung nennen, wäre dieſer Begriff minder proſaiſch.

Nennen Sie's Schickſal, Waltung, Fügung, nur keine blinde Zufälligkeit jenes ſeltſame Zuſammentreffen am geſtrigen Abend. Ein Vertrauen und Einverſtändniß gleich dieſem bereits unter uns beſtehenden iſt nothwendig ein prädeſtinirtes. — Allein, iſt es nicht ſchon Zeit ins Theater zu gehn? Kindiſch genug liebe ich dem allmähligen ſich mehren der Leute in Ruhe zuzuſehn; auch hat, wer zuerſt kommt, die Wahl ſeines Platzes. Sehen nicht auch Sie gern dem Volke zu, wie's einer nach dem

anderen mit angenehmer, anſpruchvoll gelangweilter Miene in die Thüre des Parterre hereintritt, bey leerem Hauſe in Verlegenheit über die Wahl des Platzes, bey gefülltem nicht weniger? Meinen Beobachtungen an den frühheintreffenden Bühnengäſten verdanke ich einige der Charaktere, welche in meinen Schriften beſonders gefallen haben. Dieſe Trefflichen ſuchen allerdings ihrer inneren Leere zu entfliehn; allein es ziehet ſie kein niedrig materielles, ſondern ein höheres und geiſtiges Intereſſe eben zu dieſer Art der Vergnügung hin; weßhalb ihre Geſichter zugleich das Beſte und Schlechteſte ausdrücken, poetiſche Spannung und proſaiſche Erſchlaffung. Solche Widerſprüche, oder Miſchungen des Ungleichartigen geben dem Tiefſinn Viel auf. Und in den poetiſchen Darſtellungen bedingen ſie recht eigentlich alle Wirkung. Die planen, ebenmäßigen Charaktere, gleich jenen des guten, lieben Richardſon, ſind ſtumpf, ermüden, erſcheinen nicht bloß unwahr, nein auch kraft- und ſaftlos, weil ſie derjenigen

Ironie entbehren, welche nicht die Erfindung des Menschenwitzes, sondern eine Eigenheit der gesammten Natur ist, und, wie mich dünkt, keine so durchaus unliebenswerthe.

Unter diesen und andern gleich tiefsinnigen Gesprächen kamen sie noch zeitig genug ins Theater, um darin, ungehemmt vom Andrang der Menge auf und abgehn und das heitere, wohlangelegte Schauspielhaus mit Gemächlichkeit besehen und prüfen zu können. Hierauf wählten sie neben einer Reihe gesperrter Sitze ihren Platz. Diese, berichtete Lotar, seyn von einigen sehr gebildeten Damen eingenommen, welche mit der Kritik und Würdigung theatralischer Leistungen ihre Muße angenehm auszufüllen suchen. Er kenne dieselben nur aus gelegentlicher Begegnung in den geselligen Kreisen der Stadt, glaube jedoch berechtigt zu seyn, den neuen Ankömmling ihnen vorzustellen.

Renzo, nachdem er vorher über jene Da-

men beruhigende Erkundigungen eingezogen, willigte in die Vorstellung seiner Person, besonders in Ansehung einer Andeutung Lotars, daß in der Welt eben diese Stelle als der eigentliche Richt- und Ehrenplatz des gesammten Hauses betrachtet werde. Versagt, meldete er, diese Region irgend einer Leistung ihre Theilnahme, so erstirbt auch in den übrigen der Beyfall, wie laut immerhin er möge sich erhoben haben. Bemerkt der Schauspieler hier ein leises, bedenkliches Flüstern, ein leichtes Kopfschütteln, verliert er sogleich alle Fassung. Schließen Sie nun, ob es von Nachtheil seyn könne, nicht vielmehr Ihnen Gewinn bringen müsse, wenn man eben hier und in solcher Gesellschaft Sie wahrnimmt? — Wohlgedacht, entgegnete Renzo; nur liebe ich, sagte er, nicht sehr, den langen Abend hindurch stets zu sitzen, mag bisweilen mich aufrichten und mein Publikum überschauen. Bemächtigen wir uns demnach dieses äußersten Endes der Bank, welches den gedoppelten Vortheil gewährt, den Damen

nahe zu seyn, und so ganz in der Mitte des Hauses, daß wir von hier aus Jegliches sehen und wahrnehmen können, was uns gefallen wird.

Allgemach begann das Haus sich zu füllen, kamen zuletzt auch die Damen mit großem Gefolge, denen Lotario den Fremden im Fluge vorstellte. Sobald eine jede den gewohnten Platz ermittelt und die Gewißheit erlangt hatte, daß von Bekannten sie rings umgeben und gegen mögliche Zudringlichkeit gesichert sey, winkte eine ältliche Dame, welcher die übrigen an dieser Stelle gern sich unterordneten, den Lotario herbey. Wer, sagte sie dem ins Ohr, wer, mein Lieber, ist der Herr, den Sie vorher mir nannten? Ich habe den Namen überhört. Es ist Renzo, antwortete Lotar, der bekannte Renzo. Bliebe nicht unsere Bühne stets um ein halbes Jahrhundert hinter allen übrigen zurück, so würden wir längst von seinen dramatischen Meisterwerken ein und andres haben

aufführen sehn. Anderswo sind sie mit rauschendem Beyfall aufgenommen worden. Allein haben Sie keinen seiner Romane gelesen? Kennen Sie nicht die Wunderblume? nicht die lieblich duftende Wunderblume, diesen romantischen Hauch aus fernem Mittelalter, so fremd, so wunderbar und dennoch unserer Geistesart so ganz homogen, daß überall er, nicht ist gelesen, nein eingeathmet und verschlungen worden? — Es ist die Schuld unserer trägen Buchhandlungen, murmelte sie; sagen Sie mir, wo man dieses Product wird auftreiben können. Bey Ihrem Nachbarn gewiß, sprach Lotar, doch wohl auch bey anderen. Freylich war eben in diesen Tagen die Nachfrage stark, weßhalb ich nicht zu säumen rathe, widrigenfalls Sie möchten zu warten gezwungen seyn. Noch heut abends, sagte sie, werde ich dazu Auftrag geben; allein noch ein Mal den Titel, flüsterte sie, oder besser, zeichnen Sie mir ihn auf, hier ist mein Etui. — Lotar schrieb diesen und die übrigen Titel hinein und gab es darauf der

Dame mit zierlicher Anmuth zurück. Sie memorirte in Eile, des Gespräches willen, so viel davon sich behalten ließ, verwechselte darauf mit ihrer Nachbarin den Platz, dem Fremden näher zu kommen, und redete in folgenden Worten ihn an.

Seyn Sie uns willkommen. In dieser Stadt sind wir nicht so zahlreich, daß unseren Kreis wir nicht gern erweiterten und hiedurch gegen die Menge uns verstärkten und immer mehr abschlössen. Nicht viel und nicht Viele sind wir, doch anspruchlos gute, empfängliche Menschen. Auf unseren Auen, setzte sie nachdrucksvoll hinzu, wachsen freylich keine Wunderblumen, immer doch viel bunte, erfreuliche Blüthen.

Renzo hatte die Vertraulichkeiten Lotars nicht beachtet, war daher auf bestem Wege, von einer gutartig einfachen, nicht feinen, noch sehr ausgeschärften Frau durchaus getäuscht und

betrogen zu werden. Denn er war nicht in dem Maße unempfindlich gegen die Anerkennung und den Beyfall schöner Seelen, um gegen die lebhafteste Aufregung seines Selbstgefühles gewaffnet zu seyn, welche bey jener Hindeutung auf sein Lieblingswerk, die Wunderblume, ihn überrascht hatte. Die schnellaufsteigende Röthe mit dem übrigen Zubehör der angenehmen Ueberraschungen setzte indeß seine ganze Person in ihren besten Vortheil, weßhalb, da nun auch die übrigen Damen näher sich erkundigt und verstohlener Blicke ihn gewürdigt hatten, unter denselben kein ihm ungünstiges Geflüster entstand. Ein schöner Mann, murmelte die eine, die andre, ein ausdrucksvolles Gesicht; wohl sieht man den Dichter ihm an; das ist kein leichtes Talent, ein Genie. — Was denn hat er geschrieben? fragte ein junges Mädchen, welches bey diesen Worten doch auf Lotar mehr Acht zu geben schien, als auf den Fremden. Stille, sagte ihre Nachbarin, daß er die alberne Frage nicht höre. Das Mädchen,

welches sehr anmuthig ließ, erröthete über den Verwurf, oder auch weil Lotario eben mit eigenthümlichem Ausdruck auf sie hinsah. Es verdroß sie, daß von ihr so weit entfernt er neben den Fremden sich hingepflanzt hatte; denn er pflegte in ihrer Nähe ein Plätzchen zu suchen, oder, stets sie in den Augen behaltend, seitwärts zu stehn.

Schon vernahm man im Orchester jene abgebrochenen Laute, durch welche die Virtuosen untergeordneten Ranges vor dem Publico sich geltend machen; hier einen abgebrochenen Strich über die Baßgeige, dort einen hohen Geigenton, oder ein geschäftig klingendes Ausblasen der Hörner; als nun endlich mit vielen anderen auch jener ständige Gast der Wirthstafel in das Parterre eintrat, und im Eintreten mit gewohntem, anstandvollem Gleichmaße seinen mehrspitzigen Hut vom Kopfe nahm. Ohne Wendung des Hauptes, noch Aenderung in seiner mildfreundlichen Miene blickte er leicht

über die versammelte Menge hin, die Bekannten auszuspähen, welche seit vielen Jahrzehenten hier täglich mit ihm zusammentrafen. Er war zufällig der erste; doch folgten die übrigen bald, der eine nach dem anderen; der allerletzte kam unmittelbar aus dem Lesecabinett, wo das jüngste noch feuchte Blatt der Abendzeitung bis jetzt ihn aufgehalten. Von dessen Inhalt ganz erfüllt, ließ er kaum sich die Zeit zum grüßen, weil es ihn drängte, noch vor Anfang der Musik mitzutheilen, was er gelesen, wenigstens im Fluge aufgehascht. Er mochte in dieser Beziehung mehr sich selbst, als den übrigen genügt haben, als er zuletzt doch einige Aufmerksamkeit erregte durch die Meldung, daß am Schlusse und in größeren Buchstaben er die Anzeige gefunden, daß ein gewisser Renzo hier angelangt sey, angeblich ein sehr berühmter Schriftsteller; allein er selbst habe dieses Namens bisher nirgendwo erwähnen gehört.

Renzo's, fragte der Tischgast, des Renzo

haben Sie niemals erwähnen gehört? Sonderbar! Freylich spricht man in unserem Cirkel mehr von den positiven Wissenschaften, als von der schönen Literatur. Ich aber, meine Herrn, habe nicht allein von ihm gehört, sondern auch die Ehre sein persönlicher Freund zu seyn. Abgesehn von dem hohen Werthe seiner Schriften, welcher anerkannt ist, hat Renzo nicht minder auch für den persönlichen Umgang bezaubernde Eigenschaften. Denn Alles, was er berührt, verwandelt sich unter seinen Händen in lauteres Gold. Er ist der wahre Midas der Fabel. Also ein Alchymist? fragte einer der umstehenden. Wahrlich, rief der Tischgast der Wirthstafel mit angenehmer Scherzhaftigkeit, und zwar ein Alchymist erster Größe, kein Schwärmer, kein Betrüger, noch Betrogener, sondern wahrhaft der Mann, welcher den Stein der Weisen gefunden hat und besitzt. Er ging hierauf um einige Schritte voran, seinen Platz zu nehmen, weil die Musik schon begonnen hatte.

Die Kürze der heutigen Possenspiele, oder Versäumnisse in den nöthigsten Vorbereitungen aller Art nöthigten das Orchester, die bereits abgespielten Musikstücke mehrmals zu wiederholen und andere daran zu knüpfen, nicht weil sie paßten, sondern weil sie eingeübt waren. Während dieser musikalischen Unterhaltung bemühte sich die ältliche Dame ihrem berühmten Nachbarn in einer Frage, welche sie ganz erledigt zu haben glaubte, auf ihre Seite zu bringen und die Ueberzeugung ihm einzureden, daß Musik nicht unmittelbar auf das Gefühl, sondern zunächst auf den Verstand einwirke. Sehr geschickt entlehnte sie dazu die Beyspiele aus der Gegenwart, welche in der That eine große Mannichfaltigkeit der Fälle darbot, und begnügte sich im Verlaufe ihres ausgedehnten Vortrages mit den abgebrochenen Zustimmungen und gewagten Einwürfen ihres Nachbarn, den eben ganz andere Sachen beschäftigten. Bisweilen, wenn eine plötzlich eintretende Pause in der Musik aus seinen Abwesenheiten ihn

weckte und er mit Scheu seine Blicke rings umherwarf, pflegte es ihm aufzufallen, daß Lotar jenes artige Mädchen am andern Ende der Bank unausgesetzt in den Augen behielt. Aus anderen Kennzeichen ward es ihm deutlich, daß Lotario nicht hoffnungslos seine Zärtlichkeit dem lieben Kinde zugewendet hatte. Weßhalb er beschloß, dem Verliebten, welcher sichtbarlich zu den blöden Schäfern gehörte, mit allen seinen Kräften beyzustehn und eben hiedurch ihn sich selbst mehr und mehr zu verpflichten.

Als der Vorhang nun endlich aufging, das größere Publikum aber auf Stille entschieden bestand, gab Renzo, nach einem flüchtigen Blicke auf die Bühne, seinen Erinnerungen, Sorgen und Plänen ganz sich hin. Die Aussicht auf ein ruhiges, gesichertes Glück, welche unerwartet ihm sich eröffnet hatte, war zu ungewiß, über seine gegenwärtige Lage ihn ganz hinauszuheben, welche verzweifelter war, als

ſelbſt die bedrängteſte von den vielen, welche er ſchon hindurch gemacht. Es galt, noch einige Tage, noch eine Woche lang im Schweben ſich zu halten; nach den Umſtänden Nichts leichtes, noch ſichres. Doch ſchien ſein Stern ihn nicht verlaſſen zu haben, war das Glück gerade in dieſen Tagen ihm auffallend günſtig geblieben. Darauf einige Hoffnung gründend, fühlte er ſein Herz wiederum ſich ausdehnen, luſtiger, freyer werden, als ein allgemeines, gellendes Gelächter ihn vollends erweckte und aus ſeinen Träumen emporriß. Er richtete ſich auf, um zu ſehn, was auf der Bühne vorgehe, wo gerade ein Schauſpieler dritten, oder vierten Ranges mit gewandtem Ungeſchick ſich hatte zu Boden fallen laſſen. In eben dem Augenblicke ward der Tiſchgaſt der Wirthstafel ſeiner anſichtig und zeigte, mit dem Finger ausdeutend, den Wundermann allen umherſitzenden Theaterfreunden. Auf ſeine Frage, wie das Aeußere des Mannes gefalle, erfolgten nur günſtige Antworten; doch verſicherte einer, daß nach

dem äußern Anſehn er ihn nie für dasjenige dürfte gehalten haben, was er eigentlich ſey. Nicht? entgegnete der Tiſchgaſt, welcher des Alchymiſten längſt vergeſſen hatte; ich dächte er ſpreche in jedem Zuge des Geſichtes, in jeder Bewegung des Körpers ganz ſich ſelbſt aus.

Als der Vorhang zum erſten Male gefallen war, erhob ſich innerhalb des erleſenen Kreiſes der Mitte ein lebhaftes Geſpräch. Die Damen ſtanden von ihren Sitzen auf, verſuchten, dem Fremden näher zu kommen, ihm ſich bemerklich zu machen. Auch die vom Gefolge, worin Perſonen von einigem Stande, ließen von der ältlichen Dame der neuen, noch unermeſſenen Größe ſich verſtellen. Die Dame war hocherfreut, das Vorrecht älterer Bekanntſchaft geltend zu machen, half im Geſpräche häufig ein und commentirte Renzo's Kürze und lakoniſche Gedrängtheit; denn er ſelbſt fand es angemeſſen, bey viel herablaſſender Güte und ſchöner Offenheit, doch ein gewiſſes Selbſtbewußtſeyn

an den Tag zu legen und nicht alsbald, noch unbesehens dem ersten besten sich hinzugeben. So lebhaft der Scenenwechsel, ganz so gehaltlos der Dialog; weßhalb, als der Vorhang zum dritten Male gefallen war, Niemand recht zu sagen wußte, was im Parterre, was auf der Bühne eigentlich vorgekommen sey, und jeder mit größerem Eifer zur Heimkehr sich anschickte, als er gekommen war.

Die ältliche Dame, welche nach der Hand als eine Frau von großer Bedeutsamkeit sich erwies, reichte beym Hinausgehn dem Fremden mit einigem Stolze den Arm und ließ von ihm das Parterre entlang und bis an den Wagen sich führen, welcher am Thore auf sie wartete. Wer dem zusah, konnte nicht verkennen, daß in dem gesammten dahinziehenden Schaugepränge Renzo die Spitze und eigentliche Bedeutung des Ganzen ausmache. Während er von den übrigen Abschied nahm, bemerkte er in dem Gedränge den Kerno, welcher am

Eingange des Theaters ihn aufgesucht, um die angekündigte Einladung und einige anderweitige Wünsche des großen Buchhändlers ungesäumt an ihn zu bringen.

Dieser hatte in einer längeren vertraulichen Unterredung geäußert, er habe längst auf Renzo's große Talente ein Auge geworfen und hege gegenwärtig mehr, als jemals den Wunsch, unter den übrigen Namen seines Verlages auch den seinigen aufführen zu können. Er sagte es, meldete Kerno, nicht gradheraus; doch errieth ich wohl, daß seine Meinung war, es habe ein Buchhändler, zwar das Meiste auf schnellen Umsatz anzulegen, Einiges jedoch wohl auch des bloßen Glanzes willen aufzuwenden. Er fordere daher mich auf, mit Zartheit mich zu erkundigen, was bey meinem Freunde in Arbeit, ob vielleicht irgend Etwas vollendetes vorhanden sey, wie besonders nach den Ansprüchen und Bedingungen und allem übrigen dahin Gehörigen. Ich liebe nicht,

ſagte er, gleich manchem unter meinen Collegen die Unterhandlungen in die Länge zu ziehen. Man verliert dabey die koſtbare Zeit, ſowohl die eigene zum arbeiten, als auch den wahren günſtigen Zeitpunct, dem die literäriſchen Dinge ganz ſo viel unterworfen ſind, als einige andere mehr. Wenn Sie demnach finden ſollten, daß unſer Eiſen glüht, ſo hämmern Sie darauf los. Und, wenn Gleichzahlung dieſer Angelegenheit eine beſſere Wendung zu geben verſpricht, ſo machen Sie nur, ohne weiter anzufragen, von dieſem Umſtande nach beſter Einſicht Gebrauch.

Ihre Vertraulichkeit, ſprach Renzo, kommt mir höchſt erwünſcht; allein lag ſie in der Abſicht des wackern Mannes, in deſſen Auftrag Sie mit mir unterhandeln ſollen? Allerdings, entgegnete Kerno etwas gereizt, glaube ich durch Offenheit mehr, als durch Zurückhaltung ſeinen Abſichten zu entſprechen; eben weil es ſein Wunſch iſt, die Unterhandlung abzukürzen.

Würden Sie hingegen meiner Offenheit viel Umschweife entgegensetzen wollen, so müßte ich abbrechen, womit, dem Anschein nach, Ihnen wenig gedient seyn möchte. Erklären Sie mir also unumwunden, ob irgend Etwas vollendetes, oder nur halbvollendetes vorräthig, nennen Sie mir den Titel, den Stoff, die Form, und erklären Sie rund heraus, was dafür von der Handlung Sie begehren; wenn Ihre Forderungen nicht etwa ganz unerschwinglich wären, so verspreche ich Ihnen schon am morgenden Tage und mit der Unterschrift gleichzeitig den vollen Belang Ihres Honorars. So frey durfte ich und darf ich mit Ihnen reden, weil ich nicht verkenne, wo der Schuh Sie drückt, wenigstens für den Augenblick, fügte er mit einer unangenehmen Verziehung des Gesichtes hinzu, welche glücklicher Weise die Dunkelheit halb verhüllte.

Mögen Sie denn Recht behalten, sagte Renzo; überhaupt gefällt mir diese Manier,

mit den Geschäften umzugehn. Und so will ich mit gleicher Offenheit Ihnen eingestehn, daß in meinem Portefeuille ein neuer Roman so gut, als fertig bereit liegt. Ich will diese Nacht aufbleiben und der Durchsicht und Beendigung dieser Arbeit ganz sie widmen. Zu jeder beliebigen Stunde, denn bis abends werde ich morgen nicht ausgehn, mögen Sie selbst, oder Lotario zu mir sich hinaufbemühn und das Manuscript in Empfang nehmen. Wären die Umstände weniger dringend, so hätte ich bey dieser Arbeit mir Zeit und Weile gegönnt. Uebrigens ist es nicht einmal ganz unzweckmäßig, ein schon vollendetes Werk in einem Zuge hindurchzunehmen. Es erhält bey gedrängter, eiliger Durchsicht mehr Einheit des Gusses, als bey vertheilter und abgebrochener. Und, was noch übrig bleibt, meine Ansprüche und Forderungen, habe ich unlängst auf ein Blättchen Papier geschrieben und dieses für ähnliche Fälle zu mir gesteckt. Nehmen Sie's, lieber Kerne; Sie dürfen nach den Umständen

ein ganzes Drittheil davon ablaſſen, ich gebe in dieſer Beziehung Ihnen ganz freye Hand.

Unter dieſen und anderen Reden waren ſie, langſam vorangehend, bis an das Thor des Gaſthauſes angelangt, wo ſie ſchieden. Kerne, obwohl deſſen Störrigkeit nur unwillig der Gewalt einer ihm weit überlegenen Natur nachgab, verſäumte nicht, am nächſten Morgen ſeine Aufträge in Ausführung zu bringen, wobey's ihm gelang, die Parteyen, jede auf ihre Weiſe, durchaus zu befriedigen. Als nun bis auf die Auswechslung der Unterſchriften Alles beſorgt und beendigt war, ſandte man den Notarie ins Gaſthaus, um auch dieſen Theil des Geſchäftes zu beſeitigen. Er fand Renzo, der mit übermenſchlicher Anſtrengung die Nacht hindurch ſeine Handſchrift von einem Ende zum anderen durchgeleſen und überall darin nachgebeſſert hatte, auf einem Ruhebette ausgeſtreckt mit offnen Augen träumend, gleich unfähig zu Schlaf und Wachen. Doch raffte

er sich auf, ermunterte sich in so weit, als nöthig, den Inhalt der Papiere aufzufassen, welche Lotar ihm vorlegte, unterschrieb sie darauf und wechselte sein Manuscript gegen eine hübsche Summe neuglänzender Goldstücke aus, welche der Ueberbringer vor ihm auf den Tisch hinzählte.

Undeutlich schwebte es dem überwachten vor, daß er, nachdem Lotar ihn verlassen, die Thüre zu schließen, mindestens seinen Schatz zu verwahren habe. Doch fiel er bald in die Betäubung zurück, aus welcher die Ankunft und gute Botschaft des Freundes vorübergehend ihn geweckt hatte, kam, bey schon beruhigter Sorge, sein Zustand mehr und mehr dem eines Schlummernden nahe, als wiederum, nach leisem, bescheidenem Pochen, die Zimmerthüre langsam sich öffnete und sittsam eine Person hereintrat, die, wiederholt sich verbeugend, und ihre Zudringlichkeit entschuldigend, doch endlich sich näherte. Denn sie deutete einige der

unwillkührlichen Zuckungen und Handregungen des Schlaftrunkenen als so viele Winke aus, heranzukommen und auf dem Stuhle Platz zu nehmen, welcher dem langausgestreckten Fremdling zu Häupten stand.

In so fern, sagte der Besuch, nachdem er sich niedergelassen, in so fern, als ich von Dero Wissenschaft viel Rühmliches vernommen und selbst Jahrelang dieselbe Kunst, obwohl bisher ohn' einigen Erfolg betrieben habe; woher denn ich besonders darauf gespannt bin, eines so großen Künstlers nähere Bekanntschaft zu machen. Renzo, dem es plötzlich halbdeutlich geworden, daß Jemand eingetreten sey, richtete sich auf. Sie wünschen, fragte er verwirrt, meine Bekanntschaft zu machen? So wünsche ich, antwortete jener; obwohl ich bitten muß, die Sache geheim zu halten, weil man die Leute unserer Art lächerlich zu machen pflegt. — Lächerlich? — Ja wohl, sprach er fort, denn es lieben die Leute wohl das Gold,

doch nicht die Kunſt, es zu machen. Doch ſcheinen Sie die Nacht hindurch laborirt, gearbeitet zu haben. Und woher, fragte Renzo, iſt Ihnen dieſes bekannt? Ueberhaupt weiß ich mir nicht zu deuten —. Nur gewogentlich ſtille, ſprach der unangemeldet eingetretene, mit mir haben Sie kein Geheimniß zu beobachten. Und wenn Sie mir geſtatten, Ihre großen, der Menſchheit ſo wohlthätigen Operationen durch einen kleinen Beytrag zu unterſtützen, ſo bitte ich dieſes Sümmchen, welches längſt für ſolche Zwecke ich an die Seite gelegt, mit dem übrigen dort in den Schmelztiegel zu werfen. Denn wohl iſt es mir aus Erfahrung bekannt, daß Hermes viel Gold frißt, ehe in hundertfältiger progreſſiver Vervielfältigung ers dem eigentlichen Adepten zurückerſtattet. Wohl kenne ich das vas naturae, das vas viride Saturni, oder beſſer Hermetis, dieſe große matrix rerum, in welche man ſäen muß, um dereinſt zu erndten. Wohl iſt mir bekannt, daß hier Alles in der Proportion und in dem wahren regimine zu

ſuchen iſt, welches beydes bisher mir gefehlet. Könnte ich nur einſtmals das Glück haben, ohne Anſpruch auf das Geheimniß ſelbſt, welches meinen Kräften unerkäuflich iſt, und bloß des äſthetiſchen Genußes willen der Vollbringung zuzuſehn, welche ſo wunderbar eilig und unbemerklich ſchnell geſchehen ſoll; ſo würde ich gedachte kleine Summe, welche zum übrigen auf dieſem Tiſche mit Dero Bewilligung ich binlege, für gar wohl angewendet halten.

Ob hingegen, ſagte er, das wohlbeſiegelte Päcklein auf den Tiſch hinſtellend, mein hochverehrter Meiſter mich würdigen dürfe, ſolche Vollbringung aus beſcheidener Ferne und voll Ehrerbietung mit anzuſehn, wird ſelbiger freilich erſt nach gehöriger Prüfung meiner Fähigkeit und Kenntniß entſcheiden können. Denn nur der Eingeweihte iſt würdig, jenes Waſſer zu ſehn, welches das menstruum der Welt, welches lauter Geiſt und nicht allein der Leib und die Materie, ſondern auch die Seele iſt,

auch der Schwefel und der nicht brennende Schwefel, das Bad der Elemente, worin durch ein Geheimniß der Natur sie verbunden und zur metallischen Wesenheit bestimmt werden. Nach diesem Gerede, welches in einschläferndem Tone er ohne aufzublicken hergesagt, erhob er, mit schon größrer Zuversicht, das Auge vom Boden, um den Eindruck, den nach seiner Meinung es gemacht haben mußte, im Antlitz des vermeinten Scheidekünstlers nachzulesen; entdeckte aber zu seiner Verwunderung, daß solcher wiederum fest eingeschlafen war. — Das ist Folge seines nächtlichen Laborirens, murmelte er; wohl habe ich die Stunde übel gewählt, will daher ein ander Mal, etwa spät abends, mich einzuschleichen suchen.

Er entfernte sich darauf, ganz leise die Thüre eröffnend und wiederum sie zudrückend, damit den Meister in seinem vielleicht geheimnißvollen Schlummer er nicht störe; was auch nicht geschehn, da Renzo, von ihm eingelullt,

bis zur Tafelstunde ohne weitere Unterbrechung fortschlief. Als daher bey Tische man ihn vermißte, ward hinaufgesandt, ihm anzuzeigen, daß man bereits die Suppe aufgetragen habe. Während der Ausrichtung fand der Kellner Zeit, den Goldhaufen flüchtig zu überzählen, der vor ihm ausgebreitet auf dem Tische lag. Ein solcher nachlässig hingeworfener, schlecht behüteter Schatz erweckt den Begriff von gegenwärtigem Ueberflusse und vieler Hülfsquellen; Eigenschaften, welche in den Gasthäusern von hohen und niederen geschätzt werden.

Renzo kleidete schnell sich an und ging, nachdem er die Gaben des Glückes besser verwahrt hatte, in das Tafelzimmer hinab, wo, im Bewußtseyn seines Besitzstandes, er ohne Kunst, noch Anspruch, den sehr schmeichelhaften Empfang der Tischgenossen sich gefallen ließ und deren Artigkeiten mit edler Einfachheit erwiederte. Auf größere Erfolge bedacht, behütete er sich vor unnöthigen Zersplitterungen der

Aufmerksamkeit, erwies jedoch seinem Gegenüber diejenige Berücksichtigung, auf welche das gestrige Gespräch und der herzliche Abschied bey Aufhebung der Tafel demselben Anspruch zu geben schien. Sonst zeigte er sich gedankenvoll und fast ungeneigt, das Licht seines Geistes schimmern zu lassen. Auch erhob er sich zeitiger als die übrigen, und kehrte in seine Kammer zurück, um Nachruhe zu halten, und seine Kleidung durch eine genaue Prüfung jedes einzelnen Stückes auf die bevorstehende Darstellung eines literärischen Gentleman vorzubereiten; was nach den Umständen Zeit und Kunst erforderte.

Schon hatte er an seinen Anzug die letzte Hand gelegt, als jene beyden hereintraten; sie waren zeitig gekommen, um, bis zur Empfangstunde, sagten sie, mit ihm gemüthlich ihre Muße zu verplaudern. Ich kann nicht umhin, bemerkte Kerno, das Gespräch eröffnend, Ihre unvergleichbare Sicherheit zu bewundern und

Ihren Stern faſt abgöttiſch zu verehren. Alles ſchlägt Ihnen zum Glücke aus. Nach kaum vier und zwanzig Stunden haben Sie bereits ein Manuſcript, ich denke nicht unvortheilhaft, verkauft. Allein dieſes wiſſen Sie doch nicht, daß heut morgens mit ſolch einem hölliſchen Impetus man nach Ihren ſämmtlichen Romanen und Schauſpielen gefragt, geſucht, ſich gerissen hat, daß ſchon um die Mittagszeit in dieſer Stadt kein einziges mehr in den Buchläden übrig war, und noch mit dieſer Poſt von dieſem Artikel Nachſendungen beſtellt worden ſind. Von unſeren beyden großen Buchhändlern iſt jener, welcher geſtern Ihnen ſo wenig günſtig ſchien, heute bereits ganz bedenklich und, ohne es zu geſtehen, halbhin geneigt, mit Ihnen bekannt zu werden. Jener andere aber, mit welchem Sie nunmehr vor einem und demſelben Winde ſegeln, iſt von Ihnen entzückt, ſchwärmt für Sie. Er wünſcht, daß aus dem bewußten Manuſcript Sie Einiges der Geſellſchaft vor-

leſen, wovon er ein gewiſſes Aufſehn in der Welt und glänzende Erfolge ſich verſpricht.

Von dem Nutzen ſolcher Vorleſungen, unterbrach ihn Renzo, bin ich keineswegs überzeugt; mindeſtens iſt es von Zufälligkeiten abhängig, ob zu allgemeinem Beyfall ſie fortreiſſen, oder nur kritiſche Mißbehaglichkeiten erwecken, welche lezten noch ſchneller und leichter unter den Menſchen ſich verbreiten und fortpflanzen, als unüberdachter lauter Beyfall. Eine einzige pathetiſche Stelle — doch nein, nicht einmal dieſe eine dürfte ſich eignen, aus dem Ganzen herausgeriſſen und für ſich vorgetragen zu werden. Entſchuldigen Sie mich, lieber Kerno, die Heiſerkeit ausgenommen, mit allen Ihnen ſich darbietenden Gründen. Flüſtern Sie dieſem meinem edlen Gönner ins Ohr, daß vermöge einer gewiſſen Anzahl klug in einander übergreifender Recenſionen, welche mit dem Werke zugleich an das Licht treten müſſen, ſein eigentlicher Zweck mit ungleich

mehr Sicherheit möge erreicht werden können. Durch solche Anzeigen, welche dem allgemeinen Tone, dem Anspruch, der sogenannten Tendenz der jedesmaligen Zeitschrift gehörig anzupassen sind, zeigt man dem Publico die Schönheiten des Werkes aus mehr, als einem Gesichtspunct, entfernet allen Verdacht der Parteylichkeit und erreicht mindestens, was die Wiederholungen nie auszurichten verfehlen, die Wohlgesinnten in ihrem Glauben zu befestigen, hingegen die Widersacher müde zu machen.

Zu diesen Gründen fügte der umsichtige Dichter noch so viel andere, unter welchen der unwiderleglichste aus seinem wunderlich zerrütteten, mehr über,= als abgespannten Nervenzustande entnommen war. Mit Berücksichtigung dieser Mißlichkeit ward unter den Freunden verabredet, die Abendgesellschaft schnell abzumachen und so früh, als möglich, sie zu verlassen. Beym Eintritt des edlen Dreygestirnes in den wohlgeschmückten, hell beleuchteten Saal,

war jedes Auge auf die Thüre gerichtet. Mit verbindlicher Hast eilte der Wirth dem Fremden entgegen, begrüßte ihn mit Artigkeit und führte an seiner Rechten ihn fein in die Mitte des Saales, wo man sich drängte des seltenen Geistes menschliche Hülle zu sehn und von seinen nothwendig sehr werthvollen Aeußerungen ein und anderes im Fluge aufzuhaschen. Die, welche schon Tages zuvor solchen Vortheils genossen, blieben bescheidentlich entfernt, bis, bey nachlassendem Andrang, auch sie mit achtungsvoller Traulichkeit ihm sich näherten. Die bekannte ältliche Dame, nachdem im Tone der großen Welt sie gefragt, ob den tristen Eindruck der gestrigen Vorstellung er schon überwunden habe? berührte, ohne auf die Antwort zu achten, mit leichtem Lobe einige Stellen und Züge der Wunderblume, in welcher sie nun schon geblättert hatte, und schloß mit der schmeichelhaften Einladung, ihr Haus als das seinige anzusehn.

Renzo beantwortete dieses zarte Entgegen-

kommen durch eine leichte Verbeugung, welche nicht gerade abweisend sich anließ, doch anderseits keine voreilige Zusage, am wenigsten Ueberraschung und Dankbarkeit ausdrückte. Denn es war ihm bekannt, daß Nichts in dem Maße den Abentheurer verräth und ankündigt, als ein gewisser Ausdruck von Begierlichkeit beym Anknüpfen neuer Bekanntschaften. Bey so viel umsichtig berechneter Zurückhaltung versäumte er doch nicht, bald irgend Etwas gedenkenswerthes selbst auszusprechen, bald einem anderen es in den Mund zu legen; denn er verstand die Kunst des Gespräches. Der Gesellschaft lauter und nicht unverdienter Beyfall ergriff sympathetisch auch jene beyden, die ersten Begründer und Schöpfer seines heranwachsenden Ruhmes. Kerno, der nur widerwillig zur Mitverehrung seiner eigenen Schöpfung sich hingerissen fühlte, suchte und fand einigen Trost in der Bemerkung, daß vom Lichte seines Begünstigten ein angenehmer Abglanz auf ihn selbst zurückfiel, und daß manche, die bisher mit em-

pfindlicher Kälte ihn behandelt hatten, nunmehr deutlich an den Tag legten, daß, als den vertraulichen Bekannten des großen Mannes, sie der Berücksichtigung ihn ebenfalls werth halten.

Von jenen beyden zeitig dem Kreise seiner Bewunderer entrissen, kam Renzo erschöpft und seltsam verstimmt nach Hause. Aus meiner vorgeblichen Krankheit, flüsterte er dem Lotario ins Ohr, scheint unverhofft eine ernstliche zu werden. Wenns dazu kommen sollte, lassen Sie mich nicht im Stiche. In der Noth erprobt sich ein Freund. Kommen Sie morgen nicht zu spät.

So schlimm, als er es machte, war sein Uebel nun wohl nicht; immer doch ernstlich genug, um die Theilnahme seines neuen Freundes lebhaft anzuregen, welcher in den nachfolgenden Tagen viel um ihn war. Eines Abends, als Lotar ihm vorlas, legte Renzo plötzlich die Hand auf das Buch und sprach: für heute

des Leſens genug. Wir ſind allein und können ungeſtört von unſeren geheimeren Angelegenheiten reden. Sie lieben, ſagte er nach einer kurzen Pauſe, ein vortreffliches, edles Mädchen, welches mit unſchuldvoller Herzlichkeit auch Ihnen geneigt iſt. — Schämen Sie ſich doch nicht einer ſo ſchönen Leidenſchaft! Es ſcheint mir eher, daß es Ihnen Ehre bringe, zu lieben, wie Sie lieben. Und Ihre Wünſche müſſen und ſollen in Erfüllung gehn, eben weil ſie beſcheidene, ſtille und reine Wünſche ſind. Auch habe ich ausgeſpäht, daß Ihre ſchöne Roſalie mit den Gütern des Lebens ſo ziemlich ausgeſtattet iſt, daß ihre Familie ausgebreitete Verbindungen hat. Ich lege hierauf Gewicht, weil nur vermöge dieſer untergeordneten Vortheile Sie dahin werden gelangen können, der literäriſchen Handlangerey und Lohnarbeit ſich zu entziehn, zu Privatgeſchäften, oder ſelbſt in den Staatsdienſt überzugehn, worauf Sie vorbereitet ſind durch Kenntniſſe und Anlagen. In Ihrem Naturell iſt ein poetiſches Element;

das entgeht mir nicht. Allein es ist das Poetische des Wesens und Daseyns verschieden von der Anlage zur Auffassung und Darstellung des Poetischen, welche, man weiß nicht wie, gar oft in ganz unpoetischen Naturen sich eingenistet findet, hingegen den wahrhaft poetischen versagt ist. Verstehen Sie mich indeß, wie verstanden zu seyn ich wünsche; poetisch seyn, nicht spielen, nicht den extravaganten Gecken machen, nicht mit dem Genie sich zieren; denn, solche Albernheiten mitzumachen, sind Sie zu wahr und ächt. Vielmehr habe ich jenen Satz vor Augen, auf welchen der alte Plutarch so häufig kommt und zurückkommt; daß, Großes seyn und Großes künstlerisch darstellen, nicht nothwendig, ja höchst selten in derselben Person zusammentreffe. Auch wird ein poetischer Poet leicht subjectiv und selbstgefällig, und macht dann Langeweile, wie Tasso und ähnliche. Ihre poetische Subjectivität haben Sie im Leben hindurchzuführen, ein liebenswürdiger Verlieb-

ter, trefflicher Gatte, weiser Vater zu seyn, auch ein guter Staatsbürger, Nachbar, Freund.

Lotar blickte bey den letzten Worten schnell auf. Kein anderer, als Renzo hätte sein poetisches Talent, welches ihm sein Ehrenpunct zu seyn schien, mit gleich unumwundnen Worten in Zweifel stellen, nun gar läugnen dürfen. Doch klang auch das poetische Naturell nicht ungefällig, regten sich bey jenen Andeutungen eines geachteten Berufes und froben Familienlebens in der Tiefe seines Herzens verborgene Wünsche, welche von Meinungen, Ansichten, Vorurtheilen bisher nur waren überstimmt und zurückgedrängt, doch nie gänzlich erstickt worden.

Nachdem er zum Nachdenken ihm Zeit gelassen, nahm Renzo von neuem das Wort. Ich erinnere mich, sagte er, in den Briefen des Muretus gelesen zu haben: daß es ehrenvoll, doch schwer sey, in der Dichtkunst das Vortreff-

liche zu erreichen; hingegen darin gering und mittelmäßig zu bleiben, verächtlich und schändlich. Es ist unnötig das Thema durch alle Fälle hindurchzuführen. Erwägen wir lieber, daß ein vortrefflicher Dichter seinen künftigen Ruhm stets durch viel gegenwärtige Schmach erkauft. Denn, wer sich auszeichnet, wird alsobald als ein gemeinschaftlicher Feind aufgefaßt und von Allem, was nicht sich auszeichnet, von ringsher angegriffen, nicht anders, als ob er Staat, Freyheit und Kirche bedrohe. In den Künsten allen hats Niemand jemals zu einiger Vollendung gebracht, als nur indem er das Widerstreben der Mittelmäßigkeit durch seine Hartnäckigkeit und Ausdauer zu Schanden machte. Wenn ein Talent auftritt, hat es zuerst mit den Vorurtheilen zu kämpfen, welche alle Welt dem Anfänger entgegensetzt; beginnt es aber hindurchzudringen, sich bemerkt zu machen, so erheben sich und plötzlich wie durch Einverständniß Alle, welche nicht einmal bis dahin haben gelangen können. — Sie schweigen, Lotar? Doch nur, weil in Ihrem Geiste

Sie nichts aufgefunden, was mit Zuversicht Sie mir entgegensetzen könnten; andrerseits nicht sich entschließen wollen, mir beyzustimmen? Auch sollen Sie darin sich nicht übereilen. Bis jetzt brachte Ihr literärisch Gewerbe Ihnen ein spärliches Auskommen und eine gewisse schwächliche Berücksichtigung. Ganz wie man schwer den Entschluß faßt, geringe und schlechte Bekanntschaften abzustreifen, weil man nicht wohl sie aufgeben kann, ohne sich selbst vorzuwerfen, daß man so lang mit ihnen Umgang gehalten; so geht es auch bey jeder Aenderung im Beruf, in der Lebensweise. Mögen Sie Nichts übereilen. Allein, wenn in Folge reiflichen Nachdenkens Sie zuletzt doch mir beystimmen, gestehen müßten, daß ein schönes Familienleben, eine fruchtbare Thätigkeit, ein wohlbegründet bürgerliches Ansehn, mehr Werth haben, als Ihr jetziges Treiben und Wesen mit allen beschränkenden und bedingenden Umständen, welche, um nicht Sie zu kränken, ich übergehen will?

Mögen Sie Recht behalten! rief Lotario in einem Tone, welcher seine Aufregung verrieth. Und möchte ich, sagte er, mich noch erheben können aus dieser Abhängigkeit, welche noch viel beengender, quälender ist, als Sie selbst sie darstellen, ja nur ahnen können! Von dem Drucke, in welchem ich lebe, wird ein Mensch von Ihrer Ueberlegung keine Vorstellung sich machen können. Nur allein Kerno —

Nichts von ihm, unterbrach ihn Renzo; der ist mein Werkzeug, meine Feuerzange; und für Sie ist er die Handhabe Ihres Geschickes, denn offenbar hatte er die schöne Bestimmung, den Beruf, welchen sehr übereilt Sie ergriffen hatten, Ihnen ernstlicher zu verleiden, als allen den trefflichen Gründen gelingen konnte, welche hier ich verschwendet habe. Merkwürdig ist Ihr gegenseitig Verhältniß. In keiner Sache Ihnen gewachsen und dennoch Ihr Herr und Gebieter! Rathen Sie denn nicht, daß seine Ueberlegenheit nur darauf beruht, daß er selbst auf seinem

angebornen Grund und Boden ſteht, Sie hingegen hinübergepflanzt ſind dahin, wo Sie ſtets ein Hälbling, eine Mittelmäßigkeit ſeyn und bleiben werden? — verzeihen Sie meinem Eifer, Ihnen zu nützen. — Lieber Lotar, Sie haben ein Herz, eine Seele, Begriffe, Kenntniſſe, Anwendbarkeiten; nur kein Talent, ohne Ernſtlichkeit, noch Gehalt in den Tag hinein Worte zu machen, gleichviel ob mit dem Maule, oder mit der Feder. Laſſen wir aber dieſe Sachen, über welche innerlichſt wir ganz einverſtanden ſind, und ziehen wir ſogleich die Mittel und Wege in Betrachtung, wie jenem Unfug Sie ſich entreiſſen, das verhaßte Joch abſchütteln, zur eigenen, beſſeren Weiſe ſich erheben können.

Vor allen Dingen ſollen Sie das Mädchen Ihrer Wahl heirathen. Heirathen? fragte Lotar, ohne je ihr geſtanden zu haben, daß ich ſie liebe? Nie geſtanden? wiederholte Renzo; ey nun ja, ſagte er darauf mit einiger Ungeduld, wie neu denn ſind Sie in Liebesſachen. Das

Mädchen, Lieber, weiß so gut, als Sie selbst, daß mit liebenswerther Bescheidenheit von Ihnen sie zärtlichst geliebt wird; und, noch mehr, sie erwiedert Ihre Zärtlichkeit durch eine Liebe, welche Dankbarkeit nicht feuriger, aber gedrängter und fester macht. Dem lieben Kinde, welches in ihrem Kreise übersehen wird, hat die Anerkennung eines so schönen Geistes geschmeichelt. Auch sind Sie ein hübscher Junge und haben ein non so chè, welches Vertrauen einflößt. Also nur Muth gefaßt.

Lotario schüttete nunmehr seine zahllosen Zweifel vor sich hin, welche sammt und sonders darauf hinausliefen, daß weder die Mutter, noch die übrigen Angehörigen des Mädchens jemals dem aussichtlosen, von Hülfsmitteln entblößten Literator sie bewilligen werden. Auch wünsche er Niemand weniger in sein Verderben zu verwickeln, als den Gegenstand seiner größten Hochachtung und wärmsten Neigung.

Halt, unterbrach ihn Renzo, wohinaus denn? — Nicht in Ihr Verderben, wie Sie's treffend benennen, nein in Ihr aufsteigendes Glück sollen Sie das Mädchen hinüberziehn. Die Einwilligung der Angehörigen verbürge ich Ihnen, sogar nöthigenfalls deren Vorwort bey dem Mädchen, und, nach der Hand, auch deren Unterstützung Ihrer Dienstgesuche und so fort; freylich Alles nur unter der Voraussetzung, daß Sie den Literator an den Nagel hängen. Vor allem jedoch müssen Sie diese äußerste Armseligkeit Ihres Aufzuges abstreifen, weil solche sowohl dem Brautwerber, als späterhin dem Aspiranten schlecht anstehn möchte. Allein dazu, sagte Lotario mit unsäglicher Niedergeschlagenheit, fehlt es mir sowohl an Geldmitteln, als selbst an Credit.

Der Meister warf einen mitleidigen Blick auf dieses Mittelding von Hülflosigkeit und Unbehülflichkeit, sprach darauf: die kleine Mißlichkeit ist leichter zu beseitigen, als Sie denken;

davon nachher; vorerſt das Wichtigere. Sagen Sie mir, ob Sie darauf ſich verſtehen, Liebesbriefe abzufaſſen? Nicht ſonderlich, antwortete Lotar. — Nun denn, ſprach jener, ſo nehmen Sie Papier, Feder und Tinte und richten Sie an dieſem Tiſche ſich zum Schreiben ein und ſchreiben Sie hübſch reinlich, mit etwas zaghafter Hand, was nunmehr ich Ihnen dictiren werde.

Werthe Roſalie,

nun endlich darf ich, ohne den Unwillen der Ihrigen, noch Ihre eigene Mißbilligung zu befürchten, mit Offenheit Ihnen eingeſtehn, daß Ihre Milde und Güte, Ihr klarer, und doch ganz anſpruchloſer Verſtand, daß vielleicht ſelbſt Ihre Anmuth und Schönheit längſt mir ſo viel Hochachtung, als Liebe abgewonnen hat. Denn es eröffnen ſich mir Ausſichten auf eine belohnendere und geehrtere Laufbahn, als jene, auf welche der Sinn der Kunſt mich verlockt

hatte; einer Kunst, deren Gewalt und Zauber auch Ihnen nicht fremd ist. Nicht Mißtauen in meine Kräfte, nicht Verzweiflung am endlichen Gelingen, nur der lebhafte Wunsch, in anderer Stellung, wenn nicht in Ihren Augen, doch gewiß in denen Ihrer Angehörigen der Berücksichtigung würdiger zu erscheinen, hat mich bestimmt, meiner bisherigen Richtung ganz zu entsagen. Sollte durch ein Opfer, welches Ihrer gedenkend mir leicht fällt, die Einwilligung der Ihrigen ich mir erkauft haben, würden dann Sie so hart seyn können, mir die Hand zu versagen, deren Besitz mir Alles, ohne welche das Leben mir gleichgültig ist?

Setzen Sie, lieber Lotar, ohne Förmlichkeiten, noch Zärtlichkeiten Ihren nackten Namen unter dieses Briefchen, lassen es trocknen, machen alsdann einen Umschlag mit der Aufschrift an ꝛc. Nachdem der Brautwerber mit großer Genauigkeit dem nachgekommen war, blickte er auf und sprach bedenklich: sollte ich

nicht für Aussichten, blos Hoffnungen setzen müssen?

So gewiß nach der Sittenlehre des täglichen Lebens, antwortete jener. Allein, frage ich Sie, ein Schiffbrüchiger, wenn er nach dem Brette greift, welches vielleicht ihn forttragen wird bis ans nächste Ufer, soll er vorerst sein Recht an dieses Brett untersuchen, vermitteln, ob es wohl auch ihm zukomme, davon Gebrauch zu machen? — Die Noth, lieber, ehrt kein Gebot; und Nothhülfe gestatten selbst die Gesetze. Uebrigens werden Ihre Hoffnungen so bald als Sie es ernstlich wollen, in wahrhaftige Aussichten sich verwandeln. Diese Bedingung, deren Erfüllung von seinen eignen Entscheidungen abhängig zu seyn schien, beruhigte mehr, als jene Scheingründe, die Gewissenhaftigkeit des blöden Bewerbers, welcher, nachdem Renzo für die nächste Zeit auch anderweitig durch Bürgschaft und Vorschuß ihm beyzustehn

sich erbeten, endlich nun schon voll Zuversicht, seinen großmüthigen Freund verließ.

Lotars Bewerbungsbrief ward Tags darauf, von einem kunstvollen Schreiben seines Gönners an die Mutter des Mädchens begleitet, dieser zugestellt. Renzo hatte in seinem Briefe gute Gründe geschickt mit eitlen Vorgebungen gemischt; die Mutter davon überredet, oder auch erweicht von den Thränen und Seufzern und sehnsüchtigen Blicken ihres einzigen Kindes, fügte nach einigem Widerstande sich in die Umstände und willigte ein. Man beschied darauf den Bewerber in das Haus der Mutter. Dort unterwarfen die Angehörigen des Mädchens, welche zahlreich versammelt waren, den Brautwerber einer strengen Prüfung. Was, wo, und wie derselbe studirt habe, welche Laufbahn er werde einschlagen können und Aehnliches mehr ward mit größter Sorgfalt erkundet. Durch Glück und Zufälligkeit ergab sich kein Widerspruch mit den Rel-

dungen und Andeutungen ſeines Gönners. Daher ſchienen zuletzt die Hoffnungen des Bewerbers mit dem gegenwärtigen Glücke ſeiner Geliebten ſo ziemlich ſich auszugleichen, weßhalb man nicht länger ſäumte und zur Verlobung ſchritt, ſogar dem Liebespaare geſtattete, in dem halbgeöffneten Seitenzimmer zum erſten Male ganz unbewacht und frey ſich zu beſprechen. Unbemerkt vergieng eine längere Zeit den Liebenden unter gegenſeitigen Geſtändniſſen der lang im Verborgenen gehegten Zuneigung, und in Erinnerungen und Aufklärungen des eigentlichen Sinnes von mancherley Geberden und Reden, welche ſchüchterne Liebe wohl auffaßt, doch nicht klar zu deuten wagt.

Voll Ungeduld ging Renzo auf ſeinem Zimmer auf und ab; er war des Erfolges nicht ſo gewiß, als er vorgegeben; da man ein Briefchen Lotars überbrachte, welches meldete, wie ſeine Verwendung man berückſichtigt habe und, für die liebevolle Theilnahme an einer ſo wichtigen

Angelegenheit, die ganze Familie ſich ihm verpflichtet fühle. Der glückliche Ausgang dieſes gewagten Unternehmens erfüllte ihn mit Heiterkeit und machte die Einſamkeit ihm lieb. Das Glück ſeines Freundes erſchien ihm zur Hälfte als ſein Werk; vielleicht flüſterte ein Dämon ihm zu, daß auch in ſeinem eigenen Geſchicke die glücklichſte Wendung näher ſey, als er zu hoffen, nun laut zu denken wagte.

In dieſe Richtung und Stimmung ſeiner Seele brachte der Meiſter Streckeweit eine leichte, doch nicht unwillkommene Störung; er entſchuldigte ſich, daß vor großer Geſchäftigkeit zum Anpaſſen eines ſchon vollſtändig fertigen Anzuges er keine frühere Stunde habe ermüſſigen können. Alles ſaß zum Bewundern, und lobte man ſich gegenſeitig, der eine des Meiſters erfahrene Kunſt, der andre des Beſtellers trefflichen Bau und glückliche Wohlanſtelligkeit im Anlegen und Tragen. Renzo gefiel ſich in ſeinen neuen Kleidern und ſteckte

noch darin, als spät Abends Lotario, zwar nicht athemlos, doch überlaufen und keuchend hereintrat.

Nach einer hastigen Umarmung, welche unverabredet für einen Glückwunsch sowohl dargeboten, als angenommen ward, warf sich Lotar auf einen Stuhl und verbarg sein Gesicht, um den Schmerz und die Bestürzung welche ihn ergriffen, auf so lange zu verhehlen, bis er Worte gefunden, seine Anliegenheit mit Schonung auszudrücken. Endlich, da schon so ziemlich er sich gefaßt hatte, sagte er mit unsichrer Stimme: o mein theurer Freund, Sie, der Schöpfer meines höchsten Glückes, wenn ichs noch für ein Glück halten darf, so lang ich Sie selbst in Gefahr weiß! — Heute, wollte ich nicht mehr zu Ihnen kommen, mein Herz war zu sehr eingenommen. Allein als ich heimkam, fand ich den Kerno; er sah wild und tückisch aus. Ich wollt' ihm aus dem Weg treten, doch hielt er mich an, um als Neuig-

keit, als kalte, ſtarre Neuigkeit mir zu melden, welche ſeltſame Gerüchte in der Stadt von Mund zu Mund laufen. Man erzähle einander, ſagte er mit höhniſchem Ausdruck, daß Sie, Renzo, ein Betrüger, ein Gauner ſey'n. Einem Einfaltspinſel, welcher aufs Goldmachen ſich verlegt, daher unter die Aufſicht ſeiner Verwandten geſtellt ſey, ſollen Sie für einen Alchymiſten ſich ausgegeben und durch eine ſolche Vorſpieglung ihm eine namhafte Summe Geldes entlockt haben. Urtheilen Sie, in welche Beſtürzung ein ſo ganz heilloſes Gerücht Ihre Verehrer und Freunde verſetzen gemußt! Unverzüglich bin ich hergeeilt, um mit Ihnen Masregeln zu beſprechen; denn ein Gerücht der Art iſt von zu ernſtlichen Folgen, als daß ruhig deſſen natürliches Abſterben wir erwarten dürfen. Sagen Sie mir vor allen Dingen, ob irgend eine, wie immer entſtellte und mißdeutete Thatſache dieſem Stadtgeſchrey zum Grunde liege.

Ein Alchymiſt, ein Goldmacher ſollte ich ſeyn? rief der Angeſchuldigte; träumen Sie, oder träumt alle Welt? — Allein, ſetzte er nachdenklich hinzu, es ſteigt mir da eine verworrene, weniger, als halbdeutliche Erinnerung in der Seele auf. An eben dem Morgen, als Sie, lieber Lotar, das Manuſcript bey mir abholten, das Honorar mir auf den Tiſch zählten, fiel ich bald, nachdem Sie gegangen waren, in einen ſeltſamen Halbſchlummer zurück. Undeutlich ſchwebt es mir vor, daß, während auf dem Kanapee ausgeſtreckt ich mehr ſchlief, als wachte, eine Perſon gleich einem Traumbilde langezeit neben mir geſeſſen und ſchnarrend geſprochen habe, ich weiß nicht was, noch worüber. Noch mehr, ich erinnere mich, daß neben dem Golde, das Sie auf den Tiſch gezählt, als ich erwachte, auch ein verſiegeltes Päckchen ich vorgefunden und mit dem übrigen verſchloſſen habe. Hätten etwa nicht Sie dieſes Päckchen dahin gelegt? — Nicht ich, erwiederte Lotar, alſo irgend jemand anders. Sollte nicht das Ganze eine Anſtellung,

eine Intrigue seyn, um Ihren Ruf zu untergraben? Ist dieses Päckchen noch vorhanden? Unstreitig, sprach Renzo, wenn es nicht verschwunden ist, wie's gekommen war. Ich legte es damals mit dem übrigen Gelde in jenes Schubfach, welches seitdem ich nicht wieder geöffnet habe. Hier ist der Schlüssel; sehen Sie selbst, ob es noch an der Stelle.

Lotario rief hocherfreut: Hier liegt noch unberührt der ganze Betrag des Honorars und daneben ein unverbrochenes versiegeltes Päckchen. Es ist schwer und scheint Gold zu enthalten.

Desto besser, sagte Renzo; und auch desto schlimmer. Ich verberge Ihnen nicht länger, daß in diesem Vorfall Etwas liegt, das besorglich, ja schreckhaft ist, nicht in jeder, nur in meiner Stellung. Wenigstens in dieser Stadt bin ich ein Mann sans aveu; und auf solche Leute schleudert die nimmer schlummernde, stets wache und muntere Bosheit des Menschengeschlechtes

alle die vergifteten Pfeile, welche in den stabileren Verhältnissen Furcht und Rücksicht in ihrem Köcher festgehalten. Die Bosheit liebt, gefahrlos zu schaden, vermeidet daher, Personen anzugreifen, welche irgend einer der dichteren Menschengruppen angehören. Allein den, der frey zu stehen, einzeln zu seyn scheint! — Hier nun ist unstreitig eine böseliche Absicht im Spiele; den Zweck und die Urheber des Anschlages glaube ich errathen zu haben. Schließen Sie, fragte Lotar, auf literärische Feinde? Setzen Sie Mißtraun in Kerno? Auf den, erwiederte jener, in sehr vielen Dingen, doch nicht in diesem. Der Anschlag kommt sicher aus der Ferne. Nicht auf die Flattermiene meines hier so schnell, als nichtig aufgeleuchteten Ruhmes, nein, bester Lotar, es zielet dieser höllische Streich allein auf ein tieferes, edleres Interesse meines Lebens. Noch darf ichs Ihnen nicht aufdecken; denn es ist Grundsatz, auch dem besten Freunde unnöthiger Weise Nichts anzuvertraun, worin er weder rathen, noch helfen kann. Mittheil-

samkeit ohne Regeln und Grenzen ist ein albernes Laster, eine schlaffe Gewohnheit. Offenheit eine Tugend, doch nur auf so lang, als die Vernunft ihrer Meister bleibt. Allein verlieren wir nicht länger unsere Zeit und sinnen wir auf Etwas, den Streich von uns abzuwenden. Unumgänglich und dringend nöthig scheint es mir, dieses verhängnißvolle Päcklein in die Hand irgend eines dritten zu geben. Recht glücklich, sagte er, es rings besehend, daß es wohl versiegelt ist. Nun fragt es sich, ob wirs beym Wirthe gegen dessen Empfangschein niederlegen, oder besser der Polizey es anheimstellen. Die letzte sollte man jederzeit aus dem Spiele lassen, so lang ohne sie auszukommen ist. Der Wirth aber, Lotario, Sie kennen ihn wenigstens länger, als ich, mögen also wissen, ob ihm zu trauen ist.

Er genießt, antwortete Lotar, eines unbescholtenen Namens; auch könnten wir das Päckchen mit einem zweyten Umschlage ver-

ſehen und noch ein Mal es beſiegeln, eh' gegen Beſcheinigung des Empfanges Sie's ihm in die Hände geben. Sehr wohl ausgedacht, ſagte Renzo; klingeln Sie und laſſen wir den Wirth heraufkommen. Bleiben Sie; es wird nicht ſchaden, daß vor einem Zeugen ers in Empfang nehme.

Der Ehrenmann war zu Hauſe und ſtellte halbunwillig ſich ein, weil er beſorgte, daß ſein Gaſt Beſchwerde erheben wolle, über die hochbelegene Wohnung, oder auch über verſäumte Pflege und Wartung; denn im Verlaufe ſeiner Krankheit hatte man, nach Weiſe der Gaſthäuſer, ihn mit geringer Aufmerkſamkeit behandelt. Es war, als ſie ſchweigend einander gegenüber ſtanden, für beyde ein gleich verlegener Augenblick. Endlich, nachdem Renzo durch eine gedrängte Erzählung des bedenklichen Vorfalls ſeinem Herzen Luft gemacht, bemerkte der Wirth, mit ſchon ihm zurückkehrender Zuverſicht, daß ſein verehrter Gaſt mit dieſer An-

zeige nicht so lang habe zögern sollen, weil die Person, welche das Päcklein ihm auf den Tisch gelegt, dann wohl leichter, als nach so viel Tagen sich hätte ermitteln lassen.

Renzo verstand die schlimme Bedeutung dieses Einwurfes, beherrschte jedoch seinen Unwillen und begnügte sich, im Großen auf seine Krankheit, wie besonders auf den Umstand hinzudeuten, daß nicht früher, als eben jetzt er in Erfahrung gebracht, daß jenes Päckchen kein Theil der Zahlung sey, welche der hier anwesende Notario desselben Tages in Auftrag einer Handlung ihm zugestellt habe; und schloß mit der kalt hingeworfenen Erklärung, daß Wirth gegen seine Bescheinigung das verdächtige Päcklein in Empfang zu nehmen und bis weiters treu es aufzubewahren habe.

Der Wirth stutzte; sagte darauf mit boshaft vertraulichem Lächeln: offenbar hat Ihr tückischer Feind, oder auch zu freygebiger Freund

bey seiner räthselhaften Handlung eines Zeugen entbehrt, möchten Sie daher sein Geschenk, oder Darlehn recht wohl für sich behalten können.

Ihr Vorschlag, antwortete Lenzo mit zurückschreckendem Ernste, macht weder Ihrem Scharfblick, noch Ihren Grundsätzen eine sonderliche Ehre, giebt mir zudem ein gedoppeltes Anrecht an eine förmlich genaue, von Ihrer werthen Hand geschriebene und unterschriebene Bescheinigung. Setzen Sie sich hin und schreiben Sie: Empfangen und so fort. Der Wirth erklärte, daß mit Verwickelungen dieser Art er höchst ungern sich befasse, ward aber von den beyden Freunden an die Pflichten seines Gewerbes gemahnt und so gar ernstlich zum schreiben angehalten, daß, während Lotar das Päckchen mit einem zweyten Umschlage versah, die geforderte Quittung nach wiederholtem Anstoß und Widerspruch doch endlich zu Stande kam.

Nichts fehlte daran, als nur das Datum, und war der Wirth gerade im Begriffe auch

dieſes an gehöriger Stelle anzubringen, als ein Poſthorn ſeine Aufmerkſamkeit vom Schreiben abzog. Er horchte auf; ein ſchwerer Reiſewagen raſſelte in der Richtung ſeines Hauſes heran. Da rief er plötzlich, indem er die Feder aus der Hand warf und ſchnell das Päcklein aufraffte: das Fräulein kommt! — Renzo hielt ihn beym Arme zurück und fragte haſtig: welches Fräulein? ich laſſe Sie nicht fort, ehe Sie den Namen mir geſagt haben. Nun denn! rief der Wirth ſich losreiſſend, Fräulein Natalie von Werdenfels!

Ungleich früher, als der ſchwerfällige Wirth, erreichte Renzo die Einfahrt, öffnete entſchloſſen den Schlag des Wagens, und hob das Fräulein heraus, welches keine Ueberraſchung verrieth. Im Gegentheil nahm ſie, nach leichtem vertraulichem Gruße ſeinen Arm an und ließ von ihm die Treppe hinauf in ihre Wohnung ſich begleiten; die beſte des Hauſes, welche bereits ſeit einigen Tagen für ſie beſtellt und ein-

gerichtet war. Dort warf sie den Reisehut und Mantel ab, brachte an einem Spiegel ihr Haar in Ordnung, wozu Renzo bekannt und vertraulich ihr leuchtete.

Sie winkte hierauf der Bedienung, sich zu entfernen, und sprach, als sie nun mit ihm allein war: ich weiß nicht, was mit Ihnen vorgegangen ist, so verändert erscheinen Sie mir. Sind Sie gewiß noch immer der alte? — Nicht mehr der alte, seitdem Ihrer Aufmerksamkeit Sie mich gewürdigt haben. Ein neuer Mensch bin ich, das Werk Ihrer Macht; und wenn ich die Größe des Opfers erwäge, welches Sie mir bringen wollen — Lassen wir, sagte sie, die Hyperbeln und besprechen wir uns mit Vernunft und Ruhe. Erfahren Sie vorerst, daß unsrer Absicht man auf die Spur gekommen ist und Himmel und Erde bewegt hat, um in meiner Achtung Sie gänzlich zu untergraben. Er legte die Hand vor die Stirne und schwieg. Erfahren Sie ferner, daß zu dem

allem [illegible] ein so gleichgültiges Gesicht, geschnitten, daß man zuletzt an mir selbst, wie besonders an meinen eigentlichen Absichten ganz irre geworden. Er schwieg noch immer. Erfahren Sie endlich, sagte sie nach einer Pause und mit bewegterer Stimme, daß ich hieher gekommen, vielmehr entkommen bin, um, sage man was man wolle, mit Ihnen mich zu verbinden. [illegible] aus meinem Alter mache ich kein Geheimniß, sucht man, angeblich aus Liebe und Theilnahme an meinem Glücke, jede mir sich darbietende Partie zu vereiteln, und habe ich bisher den Vorstellungen meiner Angehörigen nachgegeben, weil unter so vielen Bewerbern Sie, mein Freund, der [illegible] den ich Wohlwollen empfunden, der mir [illegible] gewonnen, [illegible], mit nicht [illegible] heit übertrieben durch kalte und boshafte Menschen ichs doch zuletzt erfahren, gestehen Sie mir offen, ob jemals in Ihrem abentheuerlichen Leben Sie irgend einen pämischen, boshaften Streich begangen haben? —

Den Leichtsinn liebe ich an Ihnen als einen angenehmen Ueberrest von Jugendlichkeit, der nur zu frühe sich verflüchtigen wird. Doch mit den recht eigentlich schlechten Streichen, wenn Sie deren jemals ein und andere begangen hätten, wird nur Offenheit des Bekenntnisses mich versöhnen können. Wenn jemals entstellt und vergrößert aus dem Munde boshafter, liebloser Menschen ich vernehmen müßte —

Leiden, rief er mit Lebhaftigkeit, verzeihen soll ich diese grausame Frage; aber, dem Himmel sey's gedankt, daß ich sie verneinen und abweisen kann. — Freylich ist es schwer, in einem Leben ohne äußere Begründung die feineren Ausspaltungen der Ehre und des Gewissens vor jeglicher Verletzung zu bewahren. Und mache ich mir selbst scharfe, schneidende Vorwürfe über jene passive Lüge, welche in dem unausweichlichen Behelfe liegt, die vorgläubigen Leute bey ihrer selbsterschaffenen guten Mei-

nung zu laſſen; über jene andere ſchon halb active, welche die Franzoſen imposture nennen; ein Wort, das ich gar nicht zu überſetzen weiß. Allein bey der Lebensweiſe, welche ich eingeſchlagen, war ohne ſolche halb ausgeſprochene Lügen gar nicht hindurchzukommen. Und weßhalb, fragt mich Ihr Blick, haben Sie den Beruf des Abentheurers vor ſo vielen anderen und beſſeren ſich ausgewählt? — Aus jugendlicher Unbeſonnenheit, Natalie; verblendet von Beyſpielen eines ſeltſamen, unerwarteten, ſchnellen Glückes. Hier ſchreckte mich die ſchläfrige Alltäglichkeit, die ohne Tadel, allein auch ſpurlos ihren Lebensweg ſich hinſchleppt; dort reizte und lockte mich das gleichſam poetiſche Hervorbilden von mancherley Geſtaltung des Lebensglückes aus dem Ungewiſſen und Zufälligen. In dieſem Element glaubte ich ſo viel edle Geiſter frey und muthvoll ſich ergehen zu ſehn, ahndete nicht einmal, begriff daher nicht die Unbehülflichkeit unſres perſönlichen Daſeyns von Verhältniſſen und Umſtänden. Zu ſpät

und durch eigene bittre Erfahrung lernte ich einsehn, daß wir Menschen, der Stütze und Hülfe, der Verbindungen und Bündnisse entbehrend, nothwendig in diesem Kriege Aller gegen Alle, in dieser ununterbrochenen, regellosen Strömung des Lebens uns verlieren, in ihr untergehen müssen. Denn nicht verstand ichs, als in sehr früher Jugend das Haus guter und geachteter Eltern ich verließ, deren Geschlecht und Namen dem Ihrigen, Natalie, an Alter und Ansehn nicht um so gar viel nachsteht.

Gewiß nicht, sprach Natalie; ich kenne Ihren Namen, Sie sind ein Hohenburg. Wie, rief er, ward es Ihnen möglich — Davon, fiel Sie ein, wollen wir ein ander Mal uns unterhalten. Genug, daß ich Ihren Namen erforscht, erspäht, mit Ihren Eltern, welche Sie lang für todt beweint, mich in Verbindung gesetzt und für Sie das Anerbieten der Aussöhnung und völliger Vergessenheit alles geschehe-

nen erlangt habe. In meinen Augen iſt der Herr von Hohenburg ſchon ſeit einigen Wochen nicht mehr ein anziehender Abentheurer, ſondern ein Mann von Stande, von Ausſichten. Allein, was bin ich ſelbſt bey ſo gänzlich veränderten Umſtänden noch in den ſeinigen? — So gar viel älter, als Sie, bin ich nicht; aber bey den Frauen kömmen die Jahre mehr in Betrachtung, als bey Ihres gleichen. — Nicht aus Dankbarkeit, noch aus Höflichkeit, noch endlich aus Ritterwort will ich von Ihnen geliebt ſeyn, ſondern ganz ernſtlich, oder gar nicht. Ich könnte es Ihnen verzeihen, wenn Sie mir offen geſtänden: Natalie, ich bemühte mich um Sie, um mir ſelbſt in der Welt eine Stellung zu geben; jezt befinde ich mich in der Lage, Ihrer nicht mehr zu bedürfen, danke daher für guten Willen.

Ich fühle, erwiederte Hohenburg, die ganze Härte Ihres Vorwurfes; an Ihnen wenigſtens habe ich ihn nicht verdient, denn nicht bloß

Hoffnung und Dankbarkeit, nein, auch Liebe und Achtung bindet, kettet mich an Sie. Und, wollten Sie jetzt mich aufgeben, wie denn könnte ich ohne Ihre Hülfe und Stütze die Stärke finden, meinen Angehörigen wiederum vor Augen zu treten, in der Welt die Stellung, welche die Geburt mir giebt, wiedereinzunehmen? — Bey so viel Geist und Laune, als Sie besitzen, werden meine vergangenen Wildheiten Ihnen, wenn auch nicht lobenswerth, doch seltsam und anziehend erscheinen. Und eben deßhalb werde ich, ohne mich erniedrigt zu fühlen, Ihren Rath, Ihre Winke vernehmen können, wenn ich in Gefahr komme, zu straucheln, in üble Gewöhnungen zurückzufallen, was nicht ausbleiben kann. Also halten Sie, meine Freundin, mein Glück, welches Sie bis jetzt nur zur Hälfte geschaffen haben, zur anderen Hälfte noch immer in Händen; und, wenn Sie jetzt mich verlassen wollten — Nimmer, rief Sie, mein Freund; jener Zweifel ungeachtet bin ich noch immer die Ihrige; und wür-

den Sie mein Herz gebrochen haben, hätte ich wahrnehmen müssen, daß nicht mehr, daß vielleicht nie Sie ganz ernstlich mich geliebt haben. Er faßte Ihre Hand, sie an sein Herz zu drüken, ließ doch sie fallen, weil er anklopfen hörte und gleich darauf die Thüre langsam sich öffnen sah.

Dieses lebhafte, oft leidenschaftliche Gespräch und strenge, doch nicht so ganz ungerechte Verhör des neubekehrten Abentheurers hatte mit seinen Pausen und ausdrukvollen Dehnungen eine längere Zeit hinweggenommen, und Lotario darin die Verwikelung, welche die Thorheit des Alchymisten herbeygeführt, nun völlig ins Klare gebracht. In seinem Ungestüm hatte er sowohl den Goldmacher, als selbst den eigentlichen Anstifter, jenen ständigen Gast der Wirthstafel, genöthigt, mit ihm, so spät es war, in das Gasthaus zu gehn. Es schien Nichts übrig, als jenem seine Schätze zurückzustellen, was doch nicht wohl anders ge-

ſchehen konnte, als in Gegenwart des meiſt betheiligten.

Natalie, welche ſeinem Berichte zugehört, wünſchte dieſe Handlung in ihrem Zimmer und in ihrer Gegenwart vornehmen zu ſehn, was nicht abzulehnen war. Der ſtändige Tiſchgaſt, welcher zuerſt hereintrat, machte auf ſie einen heitern Eindruck und verſcheuchte ſogar von Hohenburgs Stirn den leichten Nebel, welchen ihr Wunſch hervorgerufen. Sein Haar war in viele Papierfetzen eingewickelt, oder en papillottes; denn Lotar hatte ihn ſchon halb ausgekleidet in ſeiner robe de chambre angetroffen und nur widerwillig ihn genöthigt, ſie abzuwerfen und den Surtout anzulegen, in welchem er, den dreyſpitzigen Hut und das ſpaniſche Rohr zur Hand, gar ſeltſam ins Auge fiel. Unerſchöpflich war er in ſeinem Unwillen auf jenen Ignoranten und gänzlichen Nichtkenner und Mißdeuter bildlicher Ausdrücke und eleganter Phraſen. Sein Bildungsſtolz in Ver-

bindung mit ſeinem Anſehn, welches eben durch ſein feſt eingewickeltes, glatt anliegendes Haar in deſſen ganzer Eigenthümlichkeit herausgehoben ward, warf einen erheiternden Abglanz auf das mürriſche Weſen des Wirthes und des Alchymiſten, welcher lezte mit dem Gelde zugleich ſo viel Beſchämung und eine höchſt unwillkommene Enttäuſchung dahinzunehmen hatte. Bald indeß zog Lotars thätiger Eifer Nataliens Aufmerkſamkeit von jenen ab. Er war unendlich geſchäftig und verſäumte Nichts, was dienen konnte, die Ehre ſeines Freundes zu reinigen und auch für die Zukunft in Sicherheit zu ſtellen. Von allen Reden und Gegenreden, von allen Ausſagen und Bekenntniſſen nahm er ein ausführliches Protocoll auf, welches von den Anweſenden und ſogar von dem Fräulein er unterzeichnen ließ.

Je mehr im Verlaufe dieſer Verhandlung, welche einige Zeit hinwegnahm, der Angeſchuldigte Gründe fand, ſich zu beruhigen, um ſo

lebhafter empfand er die Nachwirkung des tiefen Eindruckes, den anfänglich die Begebenheit auf ihn gemacht hatte. Nach den Umständen war es eine wohlthätige Mahnung. Da sprach Natalie, rasch und mit groſser Munterkeit ihm sich zuwendend: errathen Sie, Hohenburg, was in diesem Vorfalle mich entzückt, mir eine unbeschreibliche Freude macht? — zu sehn, daſs in dieser Welt Sie mindestens einen so feurigen, dienstbeflissenen Freund haben, als dieser Lotario. Wer denn ist er? — Ein Bekehrter, rief Lotar, die Schöpfung dieses trefflichen Mannes, dem Sie meine gnädige, zu meiner gröſsten Freude Ihre Achtung nicht zu versagen scheinen. Wie sollte ich anders, entgegnete Natalie, da wir Verlobte sind. — Das also war Ihr Geheimniſs, bester Renzo? — Nicht mehr Renzo, sagte sie mit einer gewissen Feyer, sondern der Herr von Hohenburg.

Der Poet hielt inne; alſo ſind Sie nun endlich zu Ende gekommen? fragte die Gräfin mit anmuthvollem, halbunterdrücktem Gähnen. Vielmehr, bemerkte der feinſinnige Kenner, möchte ich fragen, ob ein ſolches Uebereilen der Entwickelung, als ich hier wahrnehme, zu billigen, unſerem talentvollen, doch launiſchen Dichter einzuräumen ſey. Welch ein Mißverhältniß jener relativen Breite in dem erſten mehr charakteriſtiſchen Theile des Ganzen, zur Schmalheit des mehr auf Handlung berechneten Schluſſes! Sollte man nicht denken, es habe der ehrenwerthe Erfinder zuletzt die Geduld verloren, gleich unſerer ſchönen Wirthin, der ſogar die Auslaſſungen bisweilen als Längen und Zögerungen erſcheinen wollen?

Es ging zuletzt, beſtätigte ein andrer, ganz ſo geſchwind, als anfangs langſam. Halte es jedoch nicht für den beſonderen Fehler unſeres Dichters, ſondern für den aller anderen mit ihm, daß am Ende der Bahn der Renner die

Geduld verliert, große Sätze macht und über Vieles hinausſpringt, was fleißige Leſer wohl noch berührt und erörtert zu ſehn wünſchen. Allein auch im Leben wickeln ſich die Sachen gar langſam und bedächtig in einander, kommen aber nach der Hand Knall und Fall zum Durchbruche. Heirathen und ſterben kann man doch nicht wohl zwanzig Seiten lang. Und möchten wir demnach Unbilliges fordern, wenn dem Dichter wir auflegen, in der Kataſtrophe ihre Helden mit einer Art Starrſucht zu behaften, damit, den Dolch in der Hand, oder das Jawort im Munde, ſie noch eine Weile den Blicken des Leſers ausgeſtellt bleiben, gleich den Schlußgruppirungen auf unſrer heutigen Bühne.

Recht wohl, nicht übel, ſagte der Kenner. Doch zur Sache. Das Ding novellt ſich ſo ziemlich, nähert ſich dem Ideale, welches von einer Novelle ich aufgefaßt habe. Gegen den Ausgang hin verliert Dichter nun allerdings

seine Idee aus den Augen; die Idee selbst ist auch ein Sprüchwort, Sprüchwörter jedoch der Ausdruck von Ideen der Volksweisheit. Gegen die Idee an sich hätte ich demnach gar Nichts einzuwenden. Allein untersuchen wir, ob, und auf welche Weise der Dichter seine Idee in dieser Novelle hindurchgeführt. Eine Hand wäscht die andre; wohl. Doch ist es Kerno, welcher jenem Ankömmling vornehmlich dient und die Hand wäscht; wird aber Kerno wieder gewaschen? keinesweges. Nur Lotario, welcher anfangs so passiv erscheint, gar Nichts bemerkliches ausrichtet, trägt seinen Lohn, eigentlich ganz unverdient, davon. Freylich bezeigt er zuletzt sich dankbar.

Sie nöthigen mich, entgegnete der Poet, Ihnen bemerklich zu machen, daß Sie auf dem Wege sind, mein Sprüchwort ganz so buchstäblich zu nehmen, als jener Alchymist die Metaphern des Einäugigen. Eine Hand wäscht die andere, will so viel sagen, als, einer unter-

ſtüpt, trägt, hebt den anderen. Es iſt ein Hindeutung auf den traurigen Umſtand, da wir armen Creaturen nicht ſo leicht uns jede für ſich geltend zu machen im Stande ſind. Die Hülfsbedürftigkeit des vereinzelten Menſchen hatte ich demnach meinem Leſer gegenwärtig zu machen, in Anſchauung zu bringen, und leiſtet in dieſer Beziehung das kühne crescendo im Glücke des gerupften und zweydeutigen Mannes gewiß das ganz Unglaubliche. Weiter, als es geſchehen, durfte ich ihn nicht führen, ohne, wenigſtens in der Einbildung, Staat und Kirche zu gefährden. Was aber blieb mir da übrig? Sie meinen, alles genoſſene jenen beyden reichlich wiederzuvergelten? Allein das iſt ja gar nicht der Sinn meines Thema. Denn, eine Hand wäſcht die andre, iſt keine Anſpielung auf die edle Tugend der Dankbarkeit, ſondern einzig und allein auf die Nützlichkeit der Bündniſſe. Ein Nachklang von dieſem eigentlichen Sinne des Sprüchwortes findet ſich noch faſt zu Ende unter den

Stoßſeufzern des reuigen Abentheurers. Was denn wollen Sie mehr? Das übrige Endchen Ende iſt ja gerade nur die nothwendige, anerkannte, hergebrachte Abwickelung des Knäuels, welchem auch die Novelle nicht ausweichen kann, eben weil ſie, nach Dero eigenem Zugeſtändniſſe der Form nach eine Erzählung iſt.

Was Sie da ſagen, ſprach der Kenner, nach der Gräfin umblickend, welche einzuſchlafen drohte, will im Ganzen ich zugeben. Uebrigens vermiſſe ich in Ihrer Novelle das Element des Wunderbaren, die Faſeley des Tiefſinnes, die tiefſinnige Unvernunft, den lebhaft ſprudelnden Witz, die Wortſpiele und ſo viel andres, ſo dieſer Gattung eigenthümlich iſt, und ihr den beſonderen Reiz verleiht, wie namentlich die Berufungen auf Solches, ſo noch gar nicht ausgeſprochen, ſondern für künftigen Gebrauch im Sinne bel[illegible]ſen worden. Eine Novelle iſt für mich, was in ihrer Art die berühmten Strudel und Waſſerwirbel in der ſici-

lischen Meerenge; ein bewegter Abgrund voll unaufgeklärter, undurchdringlicher Räthsel, bey dessen Anblick ich mich fühle, wie nachts im Bette, wenns draußen stürmt. Apropos Bette; wäre es nicht etwa die höchste Zeit, unsere gnädige Wirthin von unserer Gegenwart zu entlästigen? — Verzeihen Sie mir, sagte der Autor, wenn ich zu bezweifeln anhebe, ob Sie in vollem Ernste reden. Erlauben Sie, daß — gern, gern, antwortete der Kenner, mit Vergnügen erlaube ich, was Ihnen belieben wird. Doch für jetzt, sagte er ihn am Arme nehmend; für jetzt gehen wir. Denn es ist die Beobachtung der Convenienzen in der Gesellschaft das erste, alles übrige das zweyte, mein lieber, guter, feuriger, junger Mann.

Inhalt.

Seite

Erſter Abend.

Beiſpiel einer ächten Novelle . . . 15

Aecht franzöſiſche Novelle 43

Zweiter Abend.

Rittersinn 54

Dritter Abend.

Eine Hand wäscht die andere . . . 106